

Punjene tikvice (8)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5 tikvica
- **500 g** mlevenog mesa
- **100 g** pirinaca
- 1 jaje
- **500 ml** kuvanog paradajza
- 2 paradajza
- 3 sveže koske (ne dimljenim)
- **po ukusu** zacin
- 1 **glavica** crnog luka

Priprema

Tikvice oljuštiti, preseći jedan i drugi kraj. Tako da se dobiju 10 tikvica za punjenje. Tikvice ocistiti od semena. Crni luk iseckati pa staviti meso i luk da se dinsta. Zaciniti po ukusu, so, biber, suvi zacin. Dodati pirinac i na kraju umešati jedno jaje. Skloniti sa ringle. Napuniti smesom tikvice. Svež paradajz iceci kao cep koji se stavlja kao poklopac da se zatvore tikvice. Poreati u šerpu i prazninu izmeu tikvica popuniti svežim koskama (ne dimljenim). Sipati kuvani paradajz, dodati još vode koliko je potrebno da se prekriju tikvice. Ja stavim jedan tanjir preko tikvica koji je manjeg precnika od šerpe, da se tikvice ne bi tokom kuvanja podigle. Kuvati oko 60 minuta.

Savet