

Tikvice punjene patlidžanom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 tikvice
- 1 patlidžan
- 200 g pirinca
- 100 g slanine
- 1 glavica crnog luka
- po ukusu so, biber, suvi biljni zacin
- Za zapršku:
 - ulje
 - zacinska paprika
 - brašno

Priprema

Tikvice oljuštiti, preseći na pola i izdubiti im sredinu. Patlidžan uviti u foliju i ispeci ga u rerni, dok ne omekša. Na ulju propržiti seckani luk, peceni i iseckani patlidžan i seckanu slaninu. Pred kraj prženja dodati pirinac, staviti so, biber i zacin i još kratko propržiti. Smesom napuniti tikvice, naliti vodom i kuvati oko 45 minuta. Napraviti zapršku od ulja, brašna i zacinske paprika, pa prelići tikvice. Ostaviti još par minuta na vatri da prokljucaju.

Savet