Tikvice punjene piletinom



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** tikvice
- **300 g**pileceg belog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **1 šoljica**pirinca
- **1 cašа**pavlake (najmasnija)
- peršun
- so
- suvi biljni zacin
- biber
- beli luk

Priprema

Tikvice oljuštite pa isecite na pola. Kašikom izdubite unutrašnjost, ali je nemojte bacati vec iseckajte na sitne kockice. Tikvice ostavite po strani. Piletinu isecite na kockice, pa na malo ulja propržite glavicu crnog luka, dodajte piletinu, pa nakon nekoliko minuta sitno isecene tikvice od onog dela koji ste izdubili.

Kada vidite da je voda koju su tikvice pustile isparila, dodajte pirinac. Promešajte, pa zacinite po želji suvim zacinom, biberom, solju. Pirinac ne treba da se potpuno spremi nego tek da se izblanšira. Za to vreme ugrejte rernu na 200 stepeni.

Tikvice malo posolite pa ih pocnite puniti tako da ravnomerno rasporedite sav fil. Poreajte ih u podmazanu tepsiju ili prekrivenu pek papirom. Pecite ih u rerni dok ne vidite da je pirinac gotov, ili probajte, a kada je vec gotovo izmešajte pavlaku, izgnjecen beli luk i malo vode kako bi poprimilo oblik preliva, pa prelijte sve tikvice

i vratite u rernu da se zapece.

Savet

Prijatno! :)