

Punjene tikvice (9)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **75 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2vece tikvice
- **400 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **100 g** sir mediterana
- **1 kašika** origana
- **po želji** zacina

Priprema

Prvo na malo vode izdinstati iseckan crni luk, dodati mu mleveno meso i dinstati 10 minuta. Pri kraju zaciniti. Za to vreme oljuštiti tikvice, preseći na pola i izdubiti ih.

Kada je meso gotovo, puniti tikvice. Staviti meso, izgnjecen sir, pa opet meso.

Kašikom stiskati da stane što više smese. Poklopiti ih krompirom, da meso ne izađe iz tikvice. Reati u šerpu, doliti vode i krckati pola sata na ringi na srednjoj vatri.

Nakon toga, staviti u prethodno zagrejanu rernu i peći 30 minuta na 220 stepeni.

Savet

Služiti uz pavlaku. Priajtano!