

Punjene tikvice (10)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 mlade tikvice

Za nadev:

- 1 **kašika** ulja
- 300 gmlevenog mesa
- 3-4šampinjona
- 1mala šargarepa
- 1 **velika glavic**acrnog luka
- 2 **cen**abelog luka
- **po žel**jisuvi biljni zacin, biber
- 1 **kašika** aleve paprike
- 2 **decilita**rapasiranog paradajza
- 2 **kašike**pirinca
- 200 **grend**anog kackavalja

Priprema

Propržiti na ulju, luk, rendanu šargarepu, šampinjone seckane, beli luk pa zatim dodati meso. Pržiti to par minuta pa dodati pirinac i paradajz.

Tikvice oljuštiti pa ih iseci na pola po dužini. Izdubiti tivice tako da izgledaju kao camci. Poreati ih u pleh pa puniti nadevom. Staviti preko rendani sir.

Peci na 200 stepeni 15 minuta, zatim staviti aluminijumsku foliju preko tepsije, pa peci još 15 minuta na 250 stepeni. Bon appetit!

Savet

Servirati uz pavlaku ili koselo mleko.