

Punjene tikvice sa povrćem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 mlada tikvice
- 1 **glavica** crnog luka
- 2 paprike
- 1 paradajz
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvih** zacina
- **maloulja**

Priprema

Tikvice ogulite, presecite na pola po dužini i izdubite sredinu. Crni luk isecite na tralice i dinstajte kratko na ulju dodajte paprike seckane na trake i na kraju izdubljenu sredinu od tikvice. Sve kratko prodinstajte. Posolite, pobiberite i zacinite. Pripremljenim povrćem napunite očišćene tikvice. Paradajz isecite na kriške i poreajte preko ostalog povrća na tikvicama. Pecite u poklopljeno u vatrostalnoj tepsiji. Tepsiju predhodno nauljite. Pecite oko sat vremena na temperaturi od 200 stepeni. Pred kraj sklonite poklopac da se tikvice još malo zapeku.

Savet