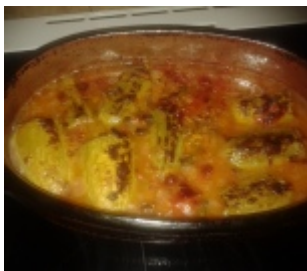


Punjene tikvice (11)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mladih tikvica
- **500 g** mešanog mlevenog mesa
- **3** vezi mladog luka (srebrenjaka)
- **2** paradajza
- **2 kašike** brašna
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **150 ml** ulja

Priprema

Oprane tikvice viljuškom izrezbariti, preseći na pola pa ih izdubiti nožem. Zagrejati ulje u šerpi pa tikvice posoljene prodinstati oko 5 minuta. Tikvice izvaditi i ostaviti da se prohlade.

Mladi srebrenjak sitno iseckati i staviti sa uljem da se dinsta, povremeno promešati pa dodati mleveno meso. Dinstati oko 15 minuta. Nadev za tikvice posoliti po ukusu i dodati biljni zacin, pa skloniti sa vatre.

U šerpi dodati 2 kašike ulja malo zagrejati pa u njemu dodati usitnjen paradajz na kockice. Malo prodinstati pa u njemu dodati brašno promešati pa skloniti sa vatre. Tikvice napuniti pripremljenim nadevom pa ih složiti u dubokoj šerpi, preliti ih prelivom od paradajza i brašna. Kuvati na šporetu oko 20 minuta. Zagrejati rernu na 200' pa tikvice zapeć u rerni 20 minuta.

Savet

Tikvice su ukusne, a i brzo se prave. Nisam napomenula da preostali nadev koji mi ostane dodam preko tikvica ili još napunim koju tikvicu. Ma stvarno su dobre, konzumirati uz kiselo mleko.