

Punjene tikvice (11)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgmladih tikvica**
- **500 gmešanog mlevenog mesa**
- **3 vezicemladog luka (srebrenjaka)**
- **2paradajza**
- **2 kašikebrašna**
- **po ukususoli**
- **po ukususuvog biljnog zacina**
- **150 mlulja**

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 zapec 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.