

## ***Rolnice sa rižom, bundevom i sirom***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 srednje tikvice
- 150 griže
- 50 grendane bundeve
- 50 g celera
- 1 glavica mladog crnog luka
- 100 g trapista
- 2 paradajza
- so
- biber

### **Priprema**

Tikvice oprati i izrezati po dužini na 2-3 mm debljine. Zagrejati tiganj, podmazati uljem i kratko izgrilovati tikvice.

U drugom tiganju ili serpi kratko izdinstati rendani luk, bundevu i celer ili zelen. Dodati rižu i kratko propržiti. Naliti sa 2 dl vode ili supe. Kuvati dok se pirinac ne skuva, mora biti gusto skuvano. Zaciniti sa suvim zacinom,

soli i biberom. Dodati rendani trapist ili kackavalj i promešati. Sacekati da se pirinac ohladi. Na svaku tikvicu staviti rižu i urolati. Pricvrstiti cackalicom i dodati komadic paradajza.

Peci 20tak minuta u rerni na 220 stepni. Služiti uz komadice trapista i cašu belog vina.

**Savet**