

Rolovane tikvice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3tikvice
- **300** gmlevenog mesa
- **1** strukpraziluka
- 1sveži paradajz
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**
- **po ukusuzacinska paprika**
- **100** gkackavalja

Besamel sos:

- **30** gputera
- **30** gbrašna
- **2** cašemleka
- **po ukususo**
- **po ukusuorigano**

Priprema

Tikvice oprati, prosusiti i narezati po dužini na tanke šnite.

Svako parce premazati sa malo ulja i peci na zagrejanom gril tiganju 2-3 minuta sa svake strane.

Praziluk iseckati na kolutove i izdinstati na malo ulja.

Kada luk omekša, dodati oljušteni paradajz isecen na kockice, mleveno meso i zaciniti solju, biberom i zacinskom paprikom. Dinstati dok se sastojci ne povezu oko 15 minuta.

Na svako parce grilovane tikvice staviti list kackavalja.

Kašiku smese od mesa.

A zatim uviti u male rolnice.

Besamel sos: Na puteru kratko propržiti brašno da ostane bele boje. Postepeno dodavati mlako mleko uz neprekidno mešanje da se ne bi stvorile grudvice. Posoliti i kuvati još malo da se sos zgusne.

Vatrostalnu posudu nauljiti, složiti u nju pripremljene rolnice. Preliti bešamel sosom i na kraju zaciniti origanom.

Rolnice zatim prekriti alu-folijom i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Skinuti foliju i zapeci još 10 minuta.

Savet

Ukus je fenomenalan. Prijatno.