

Punjene tikvice (12)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 tikvice
- 500 g svinjskog mesa
- 100 g kukuruza šećerca
- 2 glavice crnog luka
- 200 g neutralne pavlake
- 1 kašik zacinsko bilje
- so
- biber
- 2 kašike ulja

Priprema

Na ulju staviti sitno secen crni luk da se proprži dok ne postane staklast. Meso iseci na kockice velicine zalogaja. Propržiti ga zajedno sa lukom. Dodati zacine, malo vode i dinstati par minuta. Dodati kukuruz šećerac i dinstati par minuta. Tikvice oljuštiti i preseći na pola.

Uzdubiti sredinu tikvice i dodati mesu. Krckati na tihoj vatri. Na kraju dodati pavlaku i krckati još 2 minuta. Skloniti sa ringle i pustiti da se malo prohladi. Tikvice porežati u vatrostalnu ciniju i svaku tikvicu napuniti filom.

Staviti u vec zagrejanu rernu na 200 C i peci 30 minuta. Uživati u divnom i ukusnom zalogaju. Prijatno!

Savet