

## ***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 glavi** crnog luka
- **200 g** neutralne pavlake
- **1 kašika** 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**