

## *Punjene tikvice (13)*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3 (1,2 kg)**vece tikvice

#### **Fil:**

- **500 g**belog pileceg mesa (bez koske)
- **1** veca **glavic**acrnog luka
- **3** cenabelog luka
- **1**veca šargarepa
- **2**sveže paprike
- **1**veci paradajz
- **200 g**šampinjona
- **1/2 kašic**emlevenog bibera
- **2 kašic**esuvog biljnog zacina
- **1/2 kašic**ekarija
- **1/2 kašic**ekurkume
- ulje

#### **...i još:**

- **200 g**kackavalja
- **1** caša (**180 g**)kisele pavlake
- sveži bosiljak
- sveža žalfija

## **Priprema**

Pilece meso iseci na kockice, crni i beli luk sitno iseckati, paradajz, papriku i šampinjone iseci na, sitne, kockice, a kackavalj i šargarepu, krupno, izrendati.

Tikvice oprati (ne ljuštiti) i preseći na pola, po dužini. Svakoj tikvici izdubiti sredinu. Sredinu tikvica iseckati na kockice i ostaviti na stranu. Izdubljene tikvice staviti u pleh, preko pek papira, pokriti alu folijom i staviti u, zagrejanu, rernu, na 200 stepeni - 10 minuta. Zatim tikvice izvaditi, ocediti vodu, koju su pustile, i ostaviti ih na stranu.

Na zagrejano ulje staviti iseckani crni i beli luk, kao i iseckano pilece meso. Posuti biberom i biozacinom i staviti da se dinsta. Kada meso promeni boju ubaciti iseckani paradajz i pecurke. Promešati i dinstati dok meso ne omekša, a tecnost pola ne ispari. Zatim dodati iseckanu papriku, isecenu sredinu tikvica i izrendanu šargarepu, Posuti karijem i kurkumom i dinstati dok ne ostane samo malo tecnosti. Na kraju dodati sitno iseckani bosiljak i žalfiju (kolicina po ukusu). Dobro promešati i skloniti sa vatre.

Uzeti odgovarajucu posudu za rernu, podmazati je uljem i pore?ati tikvice. Rešetkastom kašikom uzimati fil i puniti tikvice. Kiselu pavlaku, dobro, umutiti viljuškom i premazati preko svake tikvice. Na kraju, preko tikvica staviti izrendani kackavalj i staviti da se zapecu u, prethodno zagrejanu, rernu, na 190 stepeni. Poslužiti sa salatou, po izboru.

## **Savet**