Tikvice u zelenom sosu



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za sos:

- **2** tikvice
- **50 g** spanaca
- **2 kašike** pavlake
- **1 kašicica** kurkume
- **1 kašicica** zelene kari paste
- **2 kašike** slatkog cili sosa

I još:

- **4**krmenadle
- **4 parceta** kackavalja
- **4 lista** praške šunke
- **malo**slatkog cili sosa

Priprema

Prvo odvojiti koske od krmenadli, zatim meso istuci, rastanjiti. Posoliti ga i staviti u slatki cili sos, da odstoji sat vremena.

Tikvice oljuštiti, iseci na tanke kolutove, posoliti. Za to vreme, skuvati spanac, zatim ga staviti u blender zajedno sa pavlakom i izblendirati u sos. U to dodati kari pastu, kurkumu i slatki cili sos. Sve to lepo promešati sa kašikom da se sjedini.

Poceti sa spremanjem krmenadli. Na meso staviti prašku šunku i kackavalj. I urolati. Zatim staviti u tiganj na vrelo ulje na tom spoju gde ste ga urolali kako bi se spojio i ne bi otvarao.

I to ponavljati za sve cetiri krmenadle.

Tikvice staviti na malo ulja da se proprže, dodati sos i peci 5-7 minuta. Mešati, tikvice treba da budu mekane.

Služiti na tanjiricu, meso sa sosom od tikvica.

Savet

Služiti uz paradajz salatu. Prijatno.