

Punjene tikvice sa šampinjonim



težina: **srednje**

za: **12** osoba

време припреме: **120** min

Sastojci

Za nadev:

- meso od izdubljenih tikvica
- **2 struk**amladog luka
- **1 kašicica**belog luka u granulama
- **1 kašicica**kurkume u prahu
- **pola kašice**umbira u prahu
- **2 kašike**zacina od sušenog povrca
- **1 dl**kecapa
- **1 kašika**seckane mirodjije
- **po ukusu**sitne morske soli

Za preliv:

- **po ukusu**svjež ili suvi bosiljak
- **1 kašicica**belog luka u granulama
- **1 dl**kecapa
- **4 kašike**vrhom pune kisele pavlake
- **po ukusu**sitne morske soli

I još:

- **2**vece zrele tikvice
- **6 kašika**maslinovog ulja
- **1 pakovanje**krupnih šampinjona
- **200 g**kackavalja

- **1 kašika** seckanog vlašca
- **nekoliko** vrhova sveže nane

Priprema

Tikvice ako su mlade ne trebate ljuštiti već samo operite. Ako su starije oljuštite ih. U mom slučaju su tikvice bile veće ali mlade, iz moje bašte, pa nisam morala da ih ljuštim već sam ih samo oprala i isekla na kolutove debljine 3 cm. Tikvice izdubite ali pazite da im dno ostane. Posolite ih. Meso tikvica, koje ste izdubili, sacuvajte. U tiganj stavite maslinovo ulje, zagrejte i stavite tikvice da se malo proprže sa obe strane da porumene i malo omekšaju. Isto to uradite i sa šampinjonima, koje ste prethodno obrisali vlažnim ubrusom.

Sada napravite nadev za punjene tikvice. Meso tikvica, koje ste izdubili iseckajte i stavite u isti tiganj u kojem ste prethodno propržili tikvice i šampinjone. Dodajte iseckan luk i začine i sve prodinstajte. Bice potrebno da dodate još maslinovog ulja, jer su tokom prženja tikvice i šampinjoni pokupili deo maslinovog ulja. Propržene tikvice složite u teflonsku ili vatrostalnu posudu. Napunite ih nadevom do pola. Na svaku tikvicu stavite po jedan šampinjon okrenut kapicama prema gore. Posebno izmešajte kecap i kiselu pavlaku, dodajte malo svežeg bosiljka i kašičicu belog luka u granulama. Ja sam koristila sušeni bosiljak. Ovom smesom prelijte svaki šampinjon. Stavite da se peče u zagrejanu rernu na 180 C stepeni da tikvice još omekšaju i odozgo porumene.

Izrendajte kackavalj i stavite na svaku pecenu tikvicu po malo. Vratite u rernu samo da se malo otopi. Servirajte tako što na tanjir stavite po 2 koluta punjenih tikvica, pospite vlašcem i ukasite svežom nanom. Servirajte toplo kao glavno jelo uz salatu po želji.

Prijatno!

Savet

Nanu ako nemate svežu, možete koristiti i zamrznutu. Granice nane stavite u kesu koju zavežete kao balon i stavite u zamrzivač. Ovako zamrznutu nanu možete koristiti kada nema sveže.