

Zapecene rolovane tikvice sa feta sirom i belim mesom



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Rolovanje tikvica:

- **3** mlade tikvice
- **200 g** belog mesa
- **150 g** feta sira
- **1** jajae
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina
- **malom** levenog bibera
- **malom** masti za prženje
- **maloperšunovog** lista
- **1-2 kom** svežeg paradajza
- **oko 30 kom** cackalica

Preliv-bešamel sos:

- **2 kašik** emasti
- **2 kašik** ebrašna
- **3 dl** mleka
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina
- **malom** levenog bibera
- **malom** muskatnog oraščica
- **1 dl** kisele pavlake

Posipanje:

- maloparmezana

Priprema

Tikvice po dužini naseci na tanke šnite.

Reži ih u ciniju, svaki red posuti solju i suvim biljnim zacinom i ostaviti 10-15 minuta da odstoje.

Belo meso iseci na tanke i uske trake.

Meso posuti solju, suvim biljnim zacinom i mlevenim biberom, pokriti folijom i ostaviti 10-15 minuta da odstoji u frižideru.

U ciniji izmešati feta sir i jaje.

Staviti mast da se greje i kratko propržiti trake mesa sa obe strane.

U istoj masnoci, gde je proprženo meso, kratko propržiti tikvice, ne cedeci ih od tecnosti koju su pustile, ali samo sa jedne strane, koliko da omekšaju radi lakšeg rolovanja. Ukoliko je potrebno, dodati još vrlo malo masti, ali ne previše, da bi tikvice omekšale u skoro suvom tiganju, kao grilovane.

Kada se tikvice i meso malo prohlade, svaku tikvicu premazati sa malo sira, staviti preko sira traku mesa, posuti malo seckanog peršunovog lista, urolati i zakaciti cackalicom i slagati urolane tikvice u blago podmazanu tepsiju.

Ukoliko preostane neurolovanog belog mesa, iseckati ga na sitne komade i staviti ih u urolovane tikvice, kao i preostali sir. Posuti odozgo preostalim peršunovim listom.

Svež paradajz iseci na tanke šnite i umetnuti ih između tikvica.

Napraviti reži bešamel sos – na zagrejanj masti propržiti brašno i postepeno nalivati hladno mleko, uz mešanje, dodati so, suvi biljni zacini, biber i narendati muskatni oraščic, pa kad pocne malo da se zgušnjava, skinuti sa plotne, dodati kiselu pavlaku i sve dobro sjediniti mešanjem.

Bešamel sos ravnomerno prelići preko rolovanih tikvica.

Odozgo posuti malo parmezana.

Staviti u zagrejanu rernu i zapeći oko 15 minuta na 180°C, da gornja površina malo porumeni.

Poslužiti toplo kao samostalni obrok, uz sezonsku salatu.

Savet

Tikvice su neiscrpan izvor za nove kombinacije, ukuse i recepte...