

Punjene tikvice - bundevice



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 šarene tikvice-bundevice
- **450** g pileceg mlevenog mesa
- **1** glavicacrnog luka
- **1/4** kašicicerendanog umbira
- **1** prstohvatcimeta
- po ukususoli
- po ukusubibera
- **1** kašicicarendanog parmezana

Za posipanje:

- maloparmezana
- malosvežeg vlašca

Priprema

Na maslacu pržiti seckan crni luk, kad omekša, ubaciti umbir, pržiti kratko, a onda dodati mleveno pilece meso. Zaciniti po ukusu, dodati i prstohvat cimeta. Kratko pržiti, pa skloniti sa vatre. Umešati parmezan.

Bundevicama otkloniti "šeširic" i ostaviti na stranu. Kašikom izvaditi semenke. Možete malo posoliti mesnati deo tikvica, pa okrenuti na papirnati ubrus da se ocedi višak tečnosti. Napuniti ih mesom i staviti u pleh obložen pek papirom.

Podgrejati rernu, "šeširice" staviti sa strane, pored tikvica, pa peci dvadesetak minuta otkriveno, a onda ih poklopiti i ostaviti još desetak minuta. Pecene bundevice posuti sa malo seckanog vlašca i parmezanom. Poslužiti toplo.

Savet

"Zaljubila" sam se u njih im sam ih ugledala...:-) Tikvice - bundevice i mlevena piletina su blagog ukusa,tako da su mogle da "iznesu" ovu kombinaciju zaina...