

Punjene tikvice sa integralnim pirincem i nareskom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** tikvice
- **1** glavica crnog luka
- **200 g** integralnog pirinaca
- **1** kocka za supu
- **3 konzerve Carnex mesnog nareska**
- **1** veza svežeg peršuna
- **2** jajeta
- **po ukusu** so
- **po ukusu** bibera
- **50** mlulja

Priprema

Sipati pirinac u hladnu vodu i kuvati 25 minuta, dok ne nabubri.

Oprati tikvice i ne ljuštiti ih. Iseci ih po širini i kašicom izdubiti sredinu. Porežati ih u pleh za pečenje.

Mesnati deo tikvice iseckati na kocke i staviti sa crnim lukom da se dinsta. Nakon 2-3 minuta dinstanja, ubaciti mesni narezak da se fino uprži. Sipati skuvani integralni pirinac i seckani peršun. Sve dobro pomešati i skloniti sa strane. Zaciniti po ukusu.

Izdubljene tikvice puniti nadevom i preliti sa malo ulja. Zapeci u rerni na 200 stepeni 35 minuta. Izvaditi da se tikvice prohlade i servirati.

Savet

Ostale recepte za doručak sa proizvodima od mesa možete pogledati [ovde](#)