

Zapecene tikvice sa mlevenim mesom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg tikvica
- 4 kašike pirinca
- 1 glavica crna luka
- 3 cesa bela luka
- 1 šargarepa
- 300 g mlevena mesa
- 1 veka paprika
- 2 veka paradajza
- 2 dl kisele pavlake
- 1 jaje
- zacin
- ulje
- sitno seckani peršun
- mleveni biber
- tucana ljuta paprika

Priprema

Uzeti malo zrelije tikvice, oguliti ih i iseci uzduž na deblje štapice. Po tikvicama pospemo zacin, sitno seckani peršun i 2 kašike ulja. Sve izmešati i staviti tikvice u keramicku posudu prethodno pouljenu. Preko tikvica staviti 4 kašike pirinca, prethodno opran i dobro ocedjen.

Na malo ulja propržiti seckani crni i beli luk i rendanu šargarepu, dodati mleveno meso i skupa pržiti. Dodati zacin, mleveni biber i tucanu ljutu papriku i sve staviti preko tikvica i pirinca.

Preko mesa stavimo seckanu papriku pa seckani paradaiz koje smo prethodno malo posolili. Izmešamo 3 kašike ulja i 3 kašike vode i prelijemo sve to složeno. Poklopimo keramicki sud i pecemo na 200 stepeni pola sata.

Umutimo kiselu pavlaku i jaje prelijemo peceno jelo i nepoklopljeno vratimo u rernu i zapecemo da dobije zlatno žutu boju.