

## ***Punjene tikvice sa piletinom***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2-3 glavice crnog luka
- 2-3 cena belog luka
- 4-5 tikvica
- 2-3 parceta piletine
- suvi zacin
- aleva paprika
- biber
- kecap
- 1 kisela pavlaka

### **Priprema**

Na ulju propržiti crni luk, dodati beli luk, a tikvice oprati iseci ih po dužini i izdubiti da se dobije oblik camaca, pa izdubljeni deo tikvica iseckati na kockice i dodati u luk.

Pilece meso posebno skuvati, iscekati na kockice i dodati prethodnoj smesi.

Dinstati sve dok ne ispari sva voda, dodati zacin, alevu papriku, biber.

Puniti tikvice ovom smesom, poredjati ih u vatrostalnu ciniju ili pleh i pre pecenja preliteri ih kecapom.

Kad tikvice budu skoro pecene izvaditi ih iz rerne preliteri kiselom pavlakom i vratiti u rernu da se još malo zapeku. Prijatno!