# *Zapecene tikvice (7)*

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **6 srednjih**tikvica
- **2 glavice**crni luk
- **1 cen**beli luk
- **500 g**mlevno meso
- **100 g**grašak
- **100 g**kukuruz šecerac
- **2 vece**šargarepe
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **1 kašika**zacinsko bilje
- **4 kašika**ulja

**Za preliv:**

- **1 cša**pavlake
- **1**jaje
- **100 g**kackavalja
- **dosta**seckani peršun

## Priprema

Na ulju prodinstati sitno secen crni luk, da dobije zlatno žutu boju. Dodati iseckanu šargarepu i dinstati zajedno sa lukom. Zatim dodati mleveno meso, grašak i kukuruz šecerac. Sve sjediniti varjacom, posoliti, pobiberiti i dodati zacinsko bilje. Kad se smesa izjednaci dodajte unutrašnji deo izdubljenih tikvica. Krckati na laganoj vatri

5-6 minuta pa sklonite sa šporeta dok pripremite tikvice.

Tikvice ocistite, oljuštite i presecite uzdužno na polovinu. Poreati u pleh u kome ce se peci pa svaku tikvicu napuniti pripremljenim filom. Jaje umutite viljuškom, dodajte pavlaku, izrendani kackavalj pa sve zajedno sjedinite. Po jednu kašiku pripremljenog nadeva staviti na svaku tikvicu. Peci na 200 C 45 minuta.

Izvadite iz rerne i dekorišite peršunovim listom. Uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

## Savet