

Punjene tikvice sa sirom i spanacem



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** tikvica
- **1 šaka** seckanog spanaca
- **1 šaka** seckanog peršuna
- **2 kašike** kisele pavlake
- **2 kašike** sitnog sira
- **1 kašica** soli
- **malo** bibera
- **malo** belog luka u prahu

Priprema

Tikvicu oprati i odseci kraj. Iseci je uzdužno pa izdubiti u posudi. Posoliti pa kada pusti vodu ocediti je. Tome dodati oprane i saseckati listove spanaca i saseckati sveži peršun.

Dodati zatim i pavlaku i sir. Zaciniti sa malo mlevenog bibera i belog luka u prahu. Sve izmešati da se sastojci sjedine.

Dok pripremate smesu za punjenje, izdubljene tikvice stavite u rernu na 150C. Zatim ih izvatite, pojacajte na 200C, napunite smesom i vratite u rernu da tikvice omekšaju i zapeku se.

Poslužiti tople uz sezonsku salatu, paradajza i krastavca, sa još malo pavlake... :)

Savet

Tikvice stavim u rerni da se lagano zagrevaju dok pripremam smesu za punjenje, jer im nije mnogo potrebno da se zapeku, pa na ovaj na?in malo omekšaju pre nego što ih napunim filom. U fil možete dodati i jedno jaje ili ih preliti umu?enim jajetom pri kraju pe?enje, ali možete i bez jaja. Tako?e ih možete jesti i uz ke?ap. Prijatno :)