

## Zapecene tikvice sa pinurom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **4 srednjetikvice**
- **250 g**mešanog mlevenog mesa
- **1 manjpraziluk**
- **1**kiselo mleko
- **1**jaje
- **4 kašike**pinura
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **1/2 kašice**belog bibera
- **1 kašika**sveže miroije
- **po ukusu**soli

### Priprema

U zagrejan tiganj staviti maslinovo ulje i propržiti praziluk isecen na kolutove. Dodati mleveno meso i nastaviti prženje. Tikvice ocistiti, iseci na kolutove i odmah staviti u šerpu sa mlevenim mesom, posoliti i nastaviti dinstanje sve dok ne uvri voda koju ce tikvice da puste. Skloniti sa šporeta, dodati biber, iseckanu miroiju, pa smesu iz šerpe preruciti u vatrostalnu ciniju, preliti je umucenim jajetom i kiselim mlekom i staviti u rernu na 220 stepeni C da se zapece. Izvaditi, premazati pinurom i vratiti u rernu na još 5 minuta.

### Savet

Poslužiti toplo. Inae, ovo ukusno jelo je po maminom receptu, uz moje male dopune recepta biberom i miroijom.