

Punjene tikvice



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** maletikvice
- **250** gmlevenog mesa
- **100** gpirinca
- 1jaje
- **2** kašikeulja
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicasuvog biljnog zacina

Priprema

Tikvice oljuštiti, preseći na pola po dužini i izdubiti im sredinu. Kratko ih prokuvati u ključaloj vodi, izvaditi i isprati hladnom vodom. Pirinac skuvati. Meso propržiti na ulju, posoliti, dodati šoljicu vode i prodinstati 5 minuta. Dodati zacin i još 5 minuta prodinstati. Skloniti sa ringle, malo prohladiti i dodati ulupano jaje. Dodati i kuvan pirinac i promešati.

Tikvice porežati u pleh, obložen papirom za pecenje, staviti fil i peci oko pola sata u rerni zagrejanom na 180 C. Poslužiti tople. Prijatno!

Savet