

Punjene tikvice (16)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 srednjih** tikvica
- **500 g** mesanog mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1 cen** belog luka
- **5 kašika** pirinca
- **1 kašičica** alevne paprike
- **500 ml** pavlake za kuvanje
- **100 g** kackavalja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **3 kašike** ulja

Priprema

Tikvice oljuštiti preseći na pola i izdubiti sredinu. Poređati ih u tepsiju ili vatrostalnu činiju.

U šerpu sipati ulje i dodati crni luk sitno seckan dinstati dok ne postane staklast pa dodati mleveno meso dinstati 10 minuta zatim dodati alevu, sitno seckan beli luk, so, biber, suvi biljni zacin. Pirinac skuvati. Kuvani pirinac dodati mesu dobro promešati. Puniti tikvice. Preko sipati pavlaku za kuvanje i posuti rendanim kackavaljem. Peci na 200°C.

Savet

Sredinu tikvice iskoristiti za krem ?orbu.