

Punjene tikvice (16)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5 srednjihtikvica**
- **500 gmesanog mlevenog mesa**
- **1 glavicacrnog luka**
- **1 cenbelog luka**
- **5 kašikapirinca**
- **1 kašicicaaleve 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. Poreati ih u tepsiju ili vatrostalnu ciniju.

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.