Tikvice punjene piletinom

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 (oko 1kg)**tikvice
- **oko 500 g**pileceg belog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **1**šargarepa
- **oko 200 g**kisele pavlake
- **po ukusu**so
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Crni luk sitno iseckati i staviti da se prži u ulju na tihoj vatri. Šargarepu ocistiti i dodati. Belo meso oprati i iseci na sitne, sitne kockice i dodati luku i šargarepi. Pržiti 15-ak minuta uz povremeno mešanje. Za to vreme tikvice oljuštiti, iseci na pola po dužini i izdubiti (izvaditi semenke). Sa donje strane posoliti i poreati u podmazan pleh. Pred kraj prženja, mesu dodati zacine. Skloniti sa vatre i dodati jednu punu kašiku kisele pavlake, pa promešati da se sjedini.

Ovom smesom napuniti tikvice i staviti ih u rernu da se peku oko 20 minuta na 170-180 stepeni. Zatim ih izvaditi, i premazati kiselom pavlakom (koju prethodno treba umutiti viljuškom da postane kremasta), i vratiti u rernu na još 7-8 minuta.

Služiti prohlaeno uz sezonsku salatu.

Savet

Kad ovo jelo spremam zimi, umesto kisele pavlake tikvice prekrijem rendanim kakavaljem, da bude "jae". :)