

Prolecne punjene tikvice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** mladih tikvica
- **2** glavice crnog luka
- **5-6** cenabelog luka
- **2** šargarepe
- **oko 80 g** graška
- **oko 100 g** pirinca
- **1** slatka paprika
- **po želji** kisele pavlake
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvi biljni začini
- **po ukusu** lovorovog lista

Priprema

Crni luk iseckati što sitnije, i staviti da se prži na tihoj vatri. Dodati sitno iseckan beli luk, zatim šargarepu iseckanu na sitne kockice, grašak, opran pirinac i papriku sitno iseckanu. Propržiti, pa uliti oko 2 dl vode, staviti lovorov list, i pustiti da se krcka uz povremeno mešanje.

Tikvice oprati, oljuštiti, iseci na parcađ dužine do 5 cm, a onda kašičicom izdubiti sredinu, tako da sa strane i na dnu ostane po otprilike 1cm tikvice. Posoliti sa spoljašnje strane, i poređati u podmazanu tepsiju/pleh. Kad voda ispari iz fila, dodati mu začine, promešati i propržiti još par minuta. Onda taj fil rasporediti u tikvice, i preko svakog fila staviti po kašiku-dve vode. Zapeći u rerni na 200 stepeni, po potrebi staviti alu foliju preko kad se zarumene. Vreme pečenja zavisi od tikvice, ako su mlade ispeci će se vrlo brzo (do 30 minuta).

Po želji preko fila stavite kašiku kisele pavlake.

Savet