

## **Prolecne punjene tikvice**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5mladih tikivca**
- **2 glavice crnog luka**
- **5-6 cenabelog luka**
- **2 šargarepe**
- **oko 80 g graška**
- **oko 100 g pirinca**
- **1 slatka paprika**
- **po željikisele pavlake**
- **po ukusubibera**
- **po ukususoli**
- **po ukususuvu biljni zacin**
- **po ukusulovorovog 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 krkca uz povremeno mešanje.

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

Po želji preko fila stavite kašiku kisele pavlake.

**Savet**