Punjene tikvice sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**mlade tikvice
- **300 g** mešanog mlevenog mesa
- **2** šargarepe
- **3 glavice** crnog luka
- **1 kašicica** aleve paprike
- **po ukusu** soli
- **1/2 kašicice** karija
- **1/2 kašicice** majcine dušice
- **1/3 kašicice** bibera
- **1/2 kašicice** bosiljka
- **po potrebi** ulja

Priprema

Crni luk ocistiti i saseckati na kockice. Šargarepu ocistiti i narendati. U nauljenom tiganju staviti crni luk i šargarepu sa dodatkom soli i upržiti. Doliti po malo vode i krckati dok povrce ne omekša. Kada se povrce upržilo, dodati mleveno meso i sjediniti sa povrcem. Zatim dodati zacine, bosiljak, biber, kari i na kraju alevu papriku. Sjediniti zacine sa smesom i pržiti sve zajedno još malo.

Tikvice preseci uzdužno i izdubiti ih manjom kašicicom. Sacuvati izvaeni deo tikvice i dodati smesi sa mlevenim mesom, pa sve zajedno izmešati. Unutrašnjost tikvice posoliti i napuniti smesom. Poreati tikvice u pleh, pokriti folijom i staviti u vec zagrejanoj rerni na 200 C. Posle nekih pola sata, zavisno od jacine rerne, izvatiti iz rerne. Pažljivo skinuti foliju kako vas para ne bi opekla i vratiti u rernu na još 15-ak minuta da se zapeku.

Savet

Poslužiti tople uz salatu. :) U koliko vam preostane još smese, kao i meni, možete njom napuniti paprike :)