

## **Punjene tikvice (17)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g mlevenog mesa**
- **150 griže**
- **1 glavicacrnog luka**
- **2 cenabelog luka**
- **1 jaje**
- **2 dlkuvanog paradajza**
- **po potrebitikvice**
- **po ukususo**
- suvi biljni zacin
- biber
- **po potrebiulje**
- **2 kašikebrašna**
- **1 puna kašicicacrvene paprike**

### **Priprema**

Na malo ulja izdinstati sitno seckani crni luk, dodati mleveno meso i sve zajedno prodinstati. Prohladiti. Dodati opranu rižu, jaje, sitno seckani beli luk, so, biber i suvi biljni zacin po ukusu. Sjediniti dobro.

Tikvice oljuštiti, izvaditi im sredinu i puniti mlevenim mesom. Poslagati u dublju šerpu, naliti sa malo vode, dodati kuvani paradajz, pokloptiti i kuvati na laganoj vatri. Kada je gotovo, napraviti zapršku.

Na ulju upržiti brašno i na kraju dodati crvenu papriku. Izmešati i sipati u šerpu s tikvicama stalno mešajuci da se izbegnu grudvice. Dodati so, suvi biljni zacin, malo bibera, sve po ukusu i još kratko prokrckati. Služiti uz

kuvani krompir, krompir pire ili kiselu pavlaku, po svom izboru.

## **Savet**