

## ***Punjene tikvice (17)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** mlevenog mesa
- **150** griže
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1** jaje
- **2** dlkuvanog paradajza
- **po potrebi** tikvice
- **po ukusu** so
- suvi biljni zacin
- biber
- **po potrebi** ulje
- **2** kašike brašna
- **1** puna kašica crvene 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 mešajući 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**