

Punjene tikvice u sosu morne



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** tikvica srednje velicine
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **350** gmlevenog mesa
- **1** caša od **200** ml kocanskog pirinca
- **2** paradajza
- **1/2** kašice mlevenog bibera
- **200** ml vode
- **1** kašica soli
- **1** kašica mirojije
- **1** kašica timijana
- **po potrebi** ulja

Za sos:

- 40 g putera
- 25 g mekog brašna
- 500 ml mleka
- prstohvat muskatnog oraha
- prstohvat mlevenog bibera
- 1/2 kašičice soli
- 250 ml kisele pavlake
- 1 žumance
- 80 g trapista

Priprema

Crni i beli luk ocistiti i iseckati. Miroiju oprati i iseckati. Pirinac ocistiti, staviti u cediljku i prati pod mlazom hladne vode sve dok voda ne postane bistra. Na zagrejanom ulju propržiti crni luk, dodati meso i pržiti dok ne promeni boju. Zatim dodati beli luk, pa kada zamiriše, dodati pirinac, miroiju, timijan, biber, so i dobro promešati. Naliti vodom, pustiti da prokljuca, pokriti i skloniti sa vatre da odstoji 10-ak minuta. Za to vreme oguliti tikvice, prepoloviti ih i izdubiti sredinu. Pripremljenom smesom puniti tikvice i zatvoriti ih isecenim paradajzom. Tikvice staviti u šerpu, naliti vodom da ogreznu i kuvati ih 20 minuta.

Dok se tikvice kuvaju, napraviti sos. U šerpu staviti puter da se istopi, dodati brašno, kratko ga propržiti da blago požuti i nalivati mlekom uz stalno mešanje žicom. Dodati so, biber, muskatni oraščic i ostaviti da prokljuca. Kada pocne da se zgušnjava, skloniti sa šporeta da se malo prohladi.

Za to vreme tikvice pažljivo izvaditi u zemljanu ili keramicku posudu.

U prohladen sos dodati žumance, promešati, dodati kiselu pavlaku i izrendan sir, sve ponovo promešati, pa preliti tikvice.

Peci u prethodno zagrejanj rerni na 220 stepeni C 20-ak minuta.

Savet

Poslužiti toplo, a ko voli, može dodatno preko tikvica sipati i kiselo mleko.