Punjene tikvice i paprike mesom i pecurkama

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je

- **4 (1,5 kg)**tikvica
- **400 g**mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **4**zelene paprike babure
- **200 g**pirinca
- **nožice od 400 g**pecurki
- **2 kašicice**soli
- **1**paradajz
- **1 šolja od 250 ml**paradajza
- **1 kašicica**aleve paprike
- **1** krompir
- **2 cena**belog luka
- **1 kašicica suve, ili 1 kašika sveže**miroije
- **1 kašicica**timijana
- **1 kašicica**mlevenog bibera
- **po potrebi**ulja
- **po potrebi**kukuruznog brašna/griza
- **po želji**kiselog mleka

Priprema

Tikvice oprati, oljuštiti, izdubiti, a paprike oprati, izdubiti i ocistiti od semenki. Paradajz oljuštiti i iseckati. Nožice od šampinjona oprati i iseckati (mogu se, naravno, koristiti i celi šampinjoni, ali su meni ostale nožice, pa sam ih ovde upotrebila). Crni i beli luk ocistiti i iseckati. Pirinac ocistiti, staviti u cediljku i prati pod mlazom hladne vode sve dok voda ne postane bistra. Ukoliko je miroija sveža, oprati je i iseckati. Krompir ocistiti,

oprati i iseci na nekoliko kriški po dužini. Na zagrejanom ulju propržiti luk, dodati mleveno meso, (koristila sam svinjsko od plecke, a može i mešano, ili pilece), 1 kašicicu soli, pa i meso propržiti. Viljuškom ga skroz usitniti. Dodati biber, pirinac, beli luk, pa i to propržiti. Kada beli luk zamiriše, dodati iseckan paradajz i pecurke, timijan i miroiju i nastaviti dinstanje dok ne uvri voda koju ce pecurke i paradajz da puste. Ovom smesom napuniti tikvice i paprike, ali ne do vrha jer ce pirinac prilikom kuvanja nabubriti. Paprike i tikvice poreati u šerpu, po vrhu posuti kukuruznim brašnom ili grizom, izmeu poreati kriške krompira, dodati sok od paradajza, alevu papriku i naliti vodom do 2/3 šerpe. Sipati kašicicu soli, poklopiti (ako je poklopac sa rupicom onda skroz, a ako nije, neka bude polupoklopljeno) i kuvati na srednjoj temperaturi sat vremena. Zatim ih izvaditi u pekac, u svaku sipati kiselo mleko i zapeci u rerni.

Savet