

Brankine tikvice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kg tikvica
- **1/2** kg juneceg mlevenog mesa
- **1 srednja** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1** jaje
- **1 kašik** paradajz pirea
- aleva paprika
- suvi biljni zacini
- biber
- ulje

Ostalo:

- **200** g kackavalja (gauda)

Priprema

Ovo jelo je spremala moja prijateljica Branka, iz Zrenjanina. Jako mi se svidelo, pa prenosim recept.

Tikvice oljuštiti i iseci na šnitove, debljine 0,5cm. Isecene tikvice posuti kašicicom soli i promešati. Izruciti ih u veliki pleh, od el. šporeta. Ispod jedne strane pleha staviti manju tacnu, da bi pleh imao nagib, i ostaviti pola sata, da bi tikvice otpustile vodu.

Za to vreme pripremiti fil. U, odgovarajuću, posudu sipati ulje i staviti ga da se zagreje. Na zagrejano ulje staviti, sitno, iseckanu glavicu crnog luka, kao i iseckani beli luk. Promešati i prodinstati, dok luk ne pusti aromu. Zatim ubaciti mleveno meso i dobro ga, viljuškom, usitniti, da bude zrnaste strukture. Posuti suvim biljnim zacinom, mlevenim biberom i alevom paprikom, po ukusu. Dinstati dok ne ispari voda, koju je meso pustilo. Na kraju dodati paradajz pire, promešati i ostaviti da se ohladi. U hladan fil ubaciti, prethodno, umuceno jaje i, dobro, promešati.

U zemljanu posudu režati red tikvica, red fila, sve dok ima materijala. Zadnji red treba da budu tikvice. Preliti sa 100 ml ulja i sa strane sipati 100 ml vode. Posudu prekriti alu folijom i staviti u, prethodno, zagrejanu rernu, na 200 stepeni. Jelo krckati pola sata.

Posle pola sata izvaditi posudu iz rerne, skloniti alu foliju i vratiti, ponovo, u rernu, da se tikvice samo, malo, zapecu.

Gotove tikvice ostaviti da se prohlade, pa ih iseci na veće pralice. Svako parce, prilikom poslužnja, posuti sa izrendanim kackavaljem i poslužiti sa kiselom pavlakom.

Savet