

amci tikvice



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10** tikvica
- **1 kg** mešanog mlevenog mesa
- **2** glavice crnog luka
- **1** šoljapirinca
- **po želji** suvog biljnog zacina
- **po želji** bibera
- **maloslatke** paprike

Priprema

U tiganju izdinstati crni luk, i meso, dodati pirinac i zacine. Ne mora da bude skoro gotovo meso.

Za to vreme, tikvice ocistite, isecite na pola uzduž, kašicom izdubite sredinu. I to puniti smesom od mesa. A ako su vece tikvice, dubiti ih cele i puniti smesom. (ja sam mešala).

Staviti u dublju šerpu, i naliti vodu. Ubacite u rernu na 220 i kuvati sat vremena.

Savet

Služiti uz kiselo mleko ili pavlaku. Prijatno.