

Punjena muskatna tikva



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** manja muskatna tikva
- **1** suva dimljena paprika
- **300 g** crvenog pasulja
- **150 g** kukuruza šecerca
- **1** glavica crnog luka
- **1** kašičica soli
- **1** kašika suvog biljnog zacina
- **1/2** kašičice dimljene zacinske paprike
- **2** kašike ulja od bundeve
- **za dekoraciju** suvo jestivo cvece
- **400 ml** belog vina

Priprema

Pasulj oprati i skuvati. Kukuruz obariti. Na bundevinom ulju propržiti luk dodati obaren pasulj i obaren kukuruz šecerac. Dodati so, biber, biljni zacin, i sve propžiti vrlo kratko da se sjedine ukusi. Dodati pola kašičice dimljen ljute zacinske paprike. Bundevu oprati, preseći na pola. Ocistiti od semena pa oprati. Polovine bundeve premazati sa bundevinim uljem, pa napuniti sa pripremljenim filom. Napuniti i dimljenu suhu papriku, staviti u zemljanipekac i sve preliti sa belim vinom. Posudu poklopiti i stvaiti u rernu na 40 minuta na 250 stepeni. Gotove polovine bundeve posuti sa jestivim cvecem.

Prijatno.

Savet