

Punjene tikvice (18)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 tikvice
- 300 g mlevenog mesa
- 2 jajeta
- 100 g kackavalja
- 4 kašike mleka
- 4 kašike paradajz pelata
- 1 kašika brašna
- po ukusu
- po ukusu biber
- po ukusu suvi biljni začini
- po ukusu beli luk
- po ukusu peršun

Priprema

Meso izmešati sa jednim jajetom, malo brašna i svim začинима, pa napraviti male cuftice i propržiti na ulju. Tikvice preseći po dužini i izdubiti ih da se dobiju laice i posoliti. Na tikvice reći naizmenično cuftice i kackavalj isečen na kocke. Tikvice preliti sa malo paradajz sosa. Jedno jaje umutiti sa malo mleka i dodati so, biber i peršun, pa preliti preko tikvica. Tikvice preliti sa malo ulja i staviti da se peku na 180 stepeni, dok se porumene.

Savet