

Punjene tikvice (19)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** vecatikvica
- **malo** soli
- **300** gmešanog mlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **1 srednja** šargarepa
- **2** cenabelog luka
- **30** g kuvanog pirinca
- **malo** seckanog peršuna i mirodjije
- **po potrebi** ulje ili mast za prženje fila
- **po ukusu** suvi zacin
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** aleva paprika

Priprema

Tikvicu oljuštiti i iseci na 6 delova. Kašicom izvaditi unutrašnjost tikvice, tako da ostane donji deo kako bi se mogle puniti filom. Oprati tikvice poredjati u vatrostalnoj posudi i posoliti. Ostaviti da odstoje oko 20 minuta da odpuste vodu.

Saseckati crni luk, beli luk, šargarepu, peršun i mirodjiju.

Na malo ulja ili masti propržiti crni luk. Dodati šargarepu i nastaviti sa prženjem. Dodati meso i zacine. Upržiti fil i na kraju dodati kuvani pirinac, beli luk, peršun i mirojiju. Izmešati i još kratko propržiti.

Tikvice ocediti od viška vode i puniti filom.

Preliti s malo masnoce poklopiti posudu i staviti da se peku oko 30 minuta na 200 C.

Služiti toplo jelo uz sezonsku salatu. Prijatno!

Savet