Tikvice sa kackavaljem

težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**tikvice
- **300 g**mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **100 g**rendanog kackavalja
- **po ukusu**ulje, maslac
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **100 g**parmezana

Priprema

Tikvice dobro oprati. Prepoloviti ih po dužini i izdubiti sredinu. Posoliti ih i malo pouljiti po izdubljenoj strani. Poreati ih u odgovarajucu tepsiju ili pleh i malo ih peci u rerni oko 10 minuta na 220C. U meuvremenu napraviti fil za punjenje. Glavicu crnog luka sitno iseckati i propržiti na malo ulja. Dodati mleveno meso, posoliti i nastaviti s prženjem. Posoliti ih po ukusu i pobiberiti. Dodati kašicicu mlevene paprike. Umešati je dobro pa dodati rendan kackavalj i sve ponovo ujednaciti. Izvaditi tikvice iz rerne i napuniti ih pripremljenim filom. Odozgo ih posuti parmezanom. Vratiti ih u rernu i peci još 15 minuta na 220C.

Savet