

Vegenske punjene tikvice



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 tikvice
- 100 g sojinih ljuspica
- 50 g pirinca
- 1 šargarepa
- po želji origana
- malobosiljka
- 1 glavica crnog luka

Priprema

Sojine ljuspice preli sa vrelom vodom, da odstoje 10 minuta. Za to vreme skuvati pirinac. Na malinovom ulju prodinstati iseckani crni luk, šargarepu. Dinstati 10-ak minuta.

Zatim u to dodati pirinac i sojine ljuspice, zaciniti i dinstati još 5-7 minuta.

Tikvice iseci na pola i izdubiti. I puniti ih smesom od sojinih ljuspica. Punjene tikvice poređati u šerpu preli vodom i kuvati do sat vremena.

Poslužiti uz cili ljuti sos.

Savet

Prijatno.