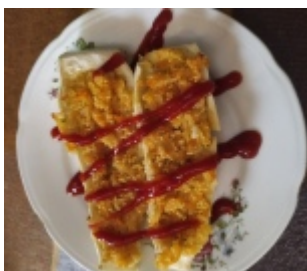


Kus-kus punjene tikvice



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**tikvice
- **2**šargarepa
- **1**crni luk
- **1** šoljicakus-kus
- biber
- so
- suvi biljni zacina
- miro?ija
- ulje

Priprema

Na malo ulja propržiti sitno seckan crni luk, narendane dve šargarepe i sve zaciniti po želji (so,b iber, miro?ija...). Nakon par minuta prženja tj kada je luk postao staklast, naliti cašom vode (oko 200ml) i dodati jednu kafenu šoljicu (oko 150ml) kus-kusa. Tako kuvati još par minuta, da kus-kus upije tecnost, posoliti po ukusu ako je potrebno.

Tikvice oljuštiti, preseći na pola, da budu kao camcici, pa ih izdubiti kašikom (ostatke tikvice tj ono što smo izdubili ne koristimo u receptu). Tako izdubljene polovine tikvica re?ati u nauljeni pleh ili tavicu, puniti ih napravljenom smesom i peci na 200°C oko pola sata ili dok tikvice ne omeknu. Naliti i malo vode u tavicu po potrebi.

Savet

Dekorirati kecapom ili posnim majonezom :) prijatno :)