

## **Punjeni cukini \*Okus mediterana\***



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** cukini tikvica (1 kom)
- **1**paradajz
- **10** komernih maslina
- **10** komzelenih maslina Pikant
- **malomediteranskog zacinskog bilja**
- **malomorske soli**
- **100 g**juneceg mlevenog mesa
- **malomaslinovog ulja**
- **malopunomasnog tvrdog sira**

### **Priprema**

Tikvicu oprati, odseci dršku i ih uzdužno presecite napola. Malom kašicicom pažljivo izdubite sredinu da ostanu što tanji zidovi tikvice.

Unutrašnje meso od tikvice sitno iseckajte. Sveži paradajz prelit sa vrelom vodom, oljuštiti i sitno iseckati. Crne i zelene masline sitno iseckati. Pripremiti mešavinu mediteranskog zacinskog bilja (ružmarin, majcina dušica, bosiljak, slaćica). Izdubljene tikvice premažite maslinovim uljem i staviti ih u nauljenu vatrostalnu posudu. Pecite ih 30 minuta u zagrejanoj rerni na 200 stepeni. Dok se tikvice peku propržite mleveno meso i pripremiti nadev. U tiganju zagrejati malo maslinovog ulja i staviti mleveno meso.

Pržitega uz mešanje 10 minuta.

Prženo mleveno meso rupicastom kašikom izvaditi iz tiganja u posudicu i ostaviti sa strane do upotrebe. Na ulju na kome se propržilo meso staviti iseckanu sredinu tikvica, iseckan svež paradajz, iseckane masline, zacinsko bilje i morsku so.

Pržiti na tihoj vatri 20 minuta uz povremeno mešanje.

U propržen nadev dodati proprženo mleveno meso i promešati. Tikvice izvaditi iz rerne ali ih ostaviti u vatrostalnoj posudi. U tikvice rasporediti pripremljen nadev.

Preko nadeva stavite ploškice tanko narezanog punomasnog trapist sira.

Ovako pripremljene tikvice vratite u rernu i pustiti da se zapeku oko 10 minuta.

Izvaditi iz rerne i vatrostalne posude te poslužiti.

## **Savet**

U potrazi za novim okusima na internetu prouavam recepte raznih zemalja i onda pokušavam da napravim svoj idealan recept. Ovo jelo me oduševljava sa pravim mediteranskim okusom.