

Sarmice od tivica u pavlaci



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1mlada tikvica
- 3jajeta
- 5 kašikabrašna
- 300 gmlevenog mesa
- 1 glavicacrнog luka
- 1šargarepe
- po ukususo
- po ukususuvi biljni zacin
- po ukusumleveni biber
- 200 ml pavlake za kuvanje
- 200 g kackavalja

Priprema

Tikvice ogulimo i nasećemo na listice posolimo i ostavimo da odstoje 5 minuta. Valjamo u brašno pa u izbuckana jaja i pržimo na ulju vadimo na ubrus da upije višak masnoce.

Meso izdinstamo sa rendanom šargarepom i usitnjenim crnim lukom, zacinimo po ukusu.

Razporedimo smesu po dužini tikvice i urolamo i reamo u vatrostalnu ciniju.

Prelijemo pavlakom za kuvanje i stavimo u rernu na 180C oko 15 minuta.

Izvadimo pospemo rendanim kackavaljem i pecemo još 5 mminuta dok se kackavalj otopi.

Savet

Vrlo dekorativan i ukusan obrok.