

Sarmice od tikvica u pavlaci



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** mlada tikvica
- **3** jajeta
- **5** kašikabrašna
- **300** gmlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **1** šargarepe
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacini
- **po ukusu** mleveni biber
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **200 g** kackavalja

Priprema

Tikvice ogulimo i nasecemo 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 masnoće.

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

Razporedimo smesu po dužini tikvice i urolamo i režamo 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.