

Tikvice sa slaninicom i sosom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**tikvice srednje velicine
- **200** gtanko isecene mesnate slanine

Fil:

- **200** gdomaceg kravlje sira
- **100** g dimljene svinjske pecenice
- **2 veca cešnjabelog luka**
- 3struka peršuna
- **1 kašicicamlevenog bibera**
- **100** gkackavalja (gouda, edamer, trapist...)
- ulje

Sos:

- **80** gmajoneza
- **1 caša (od 180g)ekstra kiselog mleka (3,6% mm)**
- **1 kašicicasenfa**
- **1 strukmiroje**
- **2 cešnjabelog luka**
- **1/2 kašicicemlevenog bibera**

Priprema

Sos: Prvo pripremiti sos i ostaviti ga u frižider, dok se spreme tikvice. U odgovarajuću posudu sa poklopcom staviti majonez, kiselo mleko i senf. Viljuškom dobro sjediniti sastojke. Dodati sitno iseckanu mirojiju i sitno iseckani beli luk. Promešati. Na kraju dodati biber, promešati i probati da li treba dodavati so (ja nisan stavljala so, a vi probajte, pa ako treba stavite po ukusu). Posudu poklopliti i ostaviti u frižider.

Tikvice tanko oljuštiti i svaku tikvicu iseci na tri parceta. Isecene tikvice staviti u dublju posudu, dodati kašicicu soli, naliti sa hladnom vodom i staviti da provri. Kada voda provri, smanjiti temperaturu i kuvati tikvice pet minuta. Zatim, tikvice rešetkastom kašicom prebaciti u cetku i ostaviti ih da se ocede i ohlade.

Kada su se tikvice ohladile, malom kašicom ili nožem izvaditi sredinu, ali da ostane 5mm do ivice. Tikvice prevrnuti da se ocedi voda koja je ostala u njima, dok se spremi fil.

Fil: Domaci sir staviti u odgovarajuću posudu i viljuškom ga izmrvti. Pecenicu, beli luk i peršun sitno iseckati i ubaciti u sir. Dodati mleveni biber i promešati. Probati i ako treba dodati soli po ukusu.

Dno posude za pecenje obložiti pek papirom (ja sam koristila teflonski pleh, pa sam samo blago dno pleha premazala uljem). Svako parce tikvica umotati u slaninicu, pricvrstiti polovinom cackalice i poreati ih u pleh, uspravno. Zatim, svako parce urolovane tikvice dobro napuniti filom (uzeti parce tikvice u levu ruku i malom kašicom je napuniti). Preko svake napunjene tikvice preliti po malo ulja (po pola male kašice).

Rernu ukljuciti da se zagreje na 200 stepeni. Staviti tikvice da se pecu 30 minuta (u rerni sa ventilatorom). Zatim ih izvaditi iz rerne i preko svakog parceta tikvica staviti po malo sitno narendanog kackavalja. Vratiti tikvice u rernu, samo koliko da se kackavalj otopi.

Poslužite ih sa sosom.

Savet