Pohovane tikvice punjene mlevenim mesom

težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**tikvica
- **1/2 kg**mlevenog juneceg mesa
- **1**jaje
- **25 ml**mleka
- **25 ml** belog vina
- **1 kašicica**belog luka u prahu
- **1/2 kašicice**mlevenog crnog bibera
- **1/2 kašicice**mlevenog kima
- **1 kašicica**dimljene aleve paprike
- **1/2 manje vezice**peršuna (sitno iseckanog)
- **1,5 kašicica**suvog biljnog zacina

Za pohovanje:

- **3**jajeta
- brašno
- prezle
- ulje

Priprema

U odgovarajucu posudu staviti mleveno junece meso (možete koristiti i svinjsko mleveno meso, pilece, curece...). Dodati jaje, mleko, belo vino, beli luk u prahu, biber, kim, dimljenu alevu papriku, peršun i suvi biljni zacin. Rukom sjediniti sastojke i "mesiti" oko tri minuta. Prekriti posudu sa providnom folijom i ostaviti meso u

frižider da odstoji 1,5 sat.

Tikvice kada kupujete birajte da budu srednje debljine i što duže. Tikvicama sa obe strane odseci krajeve. Zatim, tikvice iseci na krugove debljine 1,5cm.

Izvaditi sredinu tikvica, iz svakog kruga, spravicom za vaenje drški kod paprika.

Pripremljene tikvice, kao i sredinu od tikvica posuti sa dve kašicice soli i izmešati. Sve izruciti na veliki pleh od el. šporeta. Ispod oleha staviti veci tanjir, tako da pleh bude pod nagibom zbog vode koja ce se isceditи od tikvica. Tikvice ostaviti da se cede sve dok ne stigne meso. Isceene tikvice staviti na radnu površinu i dobro ih ispretiskati kuhinjskim papirom, da bi papir odstranio ostatak vode.

Izvaditi meso iz frižidera. Pripremljene tikvice rasporediti na radnu površinu. Makom kašicicom uzimati mleveno meso i puniti otvore kod tikvica. Poravnati površinu mesa. Meni je izašlo 40 komada punjenih tikvica. U ostatak mlevenog mesa dodati sitno iseckani crni luk od polovine male glavice luka.

Za pohovanje u jedan tanjir staviti brašno, u drugi prezle, a u treci umutiti jaja. Svaki krug napunjene tikvice prvo uvaljati u brašno, zatim u jaja i na kraju u prezle. Reati ih na veci oval dok ih sve ne pripremite. Sredina koja je ostala od tikvica takoe se pohuje. U brašno dodati jednu kašicicu ljute aleve paprike (ko ne voli ljuto neka stavi slatku alevu papriku) i ponoviti postupak pohovanja - brašno sa mlevenom paprikom, jaja i prezle.

U veci teflonski tiganj (ili tiganj sa debelim dnom) sipati ulje, visine 2cm. Staviti da se zagreje. Kada se ulje zagrejalo smanjiti ga na srednju temperaturu i stavljati tikvice da se prže (kod mene su ringle numerisane od 1-9, a ja sam ih pržila na 6. Vi prilagodite temperaturu prema vašem šporetu). Kada donja strana porumeni okrenuti tikvice da se i druga strana isprži. Pržene tikvice vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce.

Ove, veoma ukusne, tikvice poslužite sa sezonskom salatom.

Savet