

Kabagi Sevdiran Yemek-rolnice od tikvica sa mesom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2-3 tikvice
- 400 gmlevenog juneceg mesa
- 1 šolja od 1 dl bulgura
- malo tople vode
- 1 crni luk
- po ukusu soli i bibera
- 1 kašičica aleve paprike
- po želji 1/2 kašičice ljute paprike
- 1 kašika maslinovog ulja
- 1 kašičica belog luka u granulama

Preliv:

- 150 ml pasiranog paradajza
- po potrebi tople vode
- po ukusu soli i bibera

I još:

- malo sveže majcine dušice
- po ukusu kisele pavlake

Priprema

Crni luk iseckati na kockice, dodati meso i bulgur (možete ga prethodno preliti vrućom vodom, ja nisam), posuti začinima i dodati ulje. Sipati sad malo vode da dobijete lepu mesnu smesu. Odložiti sa strane. Tikvice ljušticom narezati na lence.

Uzimati kašicom meso, stavljati na vrh trakice i zarolati. Tako raditi dok se ne potroši sav materijal.

Zemljano posudu podmazati, po dnu poslagati listove tikvica, pa reati rolnice, pocev od spoljašnjeg zida posude, u krug, pa sve dok ne popunimo posudu. E, sad, kolicinu vode koju cete koristiti zavisi od vaše posude, ja sam stavila samo 1,5 dl pasiranog paradajza i 2 čaše vode, začinila i dodala kašicu šećera i prelila dolmice. Nek vam smernica bude to da ih tecnost pokrije bar prst visine...

Pecnicu ugrejati na 200 stepeni i peci nekih 20-tak-30 minuta, videćete kad tecnost uvri, a dolmice se "pojave".. u svakom slucaju, ne treba im mnogo.

Gotove dolmice posuti svežom majcinom dušicom i poslužiti sa pavlakom.

Savet

Treba malo strpljenja dok se umotaju, jer su minijaturne, ali verujte mi, vredi svake sekunde truda..