

Punjeni camcici (2)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** tikvice srednje velicine
- **500 g** mlevenog mesa
- **50 g** pirinca
- **2** korenašargarepe
- **1** veka glavica crnog luka
- **po** ukususo
- **po** ukususuvi biljni zacin
- **po** ukusumlevenog crnog bibera

Preliv:

- **200 g** kajmaka
- **200 ml** kisele pavlake
- **2** jajeta

Priprema

Tikvice ogulimo predecemo po dužini i izdubimo sredinu, ali ne do kraja (da bi dobili oblik camca) reamo u podmazanu tepsiju jedno do druge. Mleveno meso prodinstamo sa ditno rendanom šargarepom na kockice secenim lukom i zacinima. Odvojeno skuvamo pirinac i pomeamo sa mesom. Ovim nadevom punimo tikvice.

Pomešamo kajmak pavlaku i jaja i prelijemo preko brodica.

Pecemo u zagrejanj rerni na 200C oko 20 -25 minuta.

Serviramo po želji.

Savet

Može se služiti i toplo i hladno podjednako je ukusno.