Punjene tikvice (koritanca)



Sastojci

Potrebno je:

- 4 srednje tikvice
- 2 srednje glavice crnog luka
- 2 cena belog luka
- 400 g mlevenog mesa (junetine)
- 1 šargarepa
- 2 manje šoljice pirinca
- 2 kašicice suvog biljnog zacina
- 1/2 kašicice aleve paprike
- 1 kašicica seckanog peršuna (može suvi)
- so (po ukusu)
- ulje (za pripremu fila)

Za preliv:

- 1/2 kisele pavlake
- 2 jajeta
- malo soli
- 3 kašike mleka

Priprema

Iseckati crni i beli luk, propržiti na ulju, da dobije slatkastu boju. Dodati alevu papriku i meso.

Pirinac malo obariti u vodi. Ocediti i dodati smesi, zatim dodati izrendanu šargarepu, seckan peršun, suvi biljni zacin i so po potrebi. Sve dobro sjediniti i upržiti na umerenoj vatri.

Tikvice oprati, oljuštiti i iseci na polovine po dužini, pa onda na polovinu horizontalno.

Kašicicom izdubiti tikvicu tako da dobijete koritanca. Ostaviti i levu i desnu ivicu tikvice, tako da zadrži fil u njoj.

Koritanca napuniti filom, naliti vode do polovine tikvica, pokriti i krckati na tihoj vatri oko 15-ak minuta.

Rernu zagrejati na 200 C i staviti da se malo zapeku.

Umutiti jaja sa pavlakom, mlekom i solju. Kada se tikvice malo zapeku, izvaditi iz rerne i preliti, pa vratiti u rernu, da dobiju lepu žutu boju.

Jelo je jako ukusno i moji ukucani ga obožavaju. Prijatno!