

Punjeni cvetovi tikvice

Sastojci

Potrebno je:

- 10 cvetova tikvice
- 250 g mlevenog mesa
- 50 g mlevene soje
- 1 glavica crnog luka
- 2 cena belog luka
- 1 rendana šargarepa
- 50 g pirinca
- so po ukusu
- suvi biljni zacin
- 1 kašicica mlevene paprike
- ulje

Priprema

Cvetove tikvica oprati i ostaviti da se osuše. Crni i beli luk iseckati i propržiti na ulju, dok ne dobiju zlatkastu boju. Zatim dodati rendanu šargarepu i mleveno meso. Upržiti još malo, a onda dodati mlevenu soju, promešati i pržiti još 5 minuta.

Na kraju dodati pirinac, posoliti, dodati mlevenu papriku i ostaviti da se prohladi.

Puniti cvetove smesom i reati u pleh. Naliti ih malo vodom i staviti u rerni da se zapeku.