

Tikvice punjene pohovanim belim mesom i povrćem



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3-4 tikvice
- 150 g belog mesa
- 100 g brašna
- 1 jajce
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica suvog biljnog začina
- 1 kašičica mlevenog bibera
- 2 kašike soje
- 0,5 dl ulja za prženje
- 1 glavica crnog luka
- 2 šargarepe
- 0,5 dl kisele pavlake
- 50 g prezli
- 30 g kikirikija slanog mlevenog
- 30 g susama
- 100 g sira tvrdog
- 50 g dimljene slanine

Priprema

Belo meso iseci na tanke i uske šnicle, posoliti, pobiberiti, dodati suvi zacin i preliti soja sosom, pa sve izjednaciti. Ciniju prekriti prijanjajucom folijom i ostaviti u frižider 30-40 minuta.

Mlade tikvice dobro oprati (ne ljuštiti ih), odseci im samo kraj sa peteljkom i raseci po dužini na pola. Svaku

polovinu izdubiti nožem ili kašičicom.

Luk iseci na kolutove i propržiti na malo ulja, dodati šargarepu secenu na štapice i poklopiti da se dinsta. Posoliti i pobiberiti, a pred kraj dinstanja, kad šargarepa omekša, dodati i izdubljenu sredinu iz tikvica, isecenu na štapice. Staviti suvi biljni zacín i dinstati još 5 minuta. Isključiti plotnu i dodati kiselu pavlaku.

Izdubljene tikvice staviti u nauljenu tepsiju, udubljenja malo poprskati uljem (tanko premazati rukom) pa u svako udubljenje staviti propržen nadev. Ostaviti oko jedne trecine nadeva za drugi sloj.

Meso valjati u brašno, pa u umuceno jaje, a onda u mešavinu prezli, mlevenog slanog kikirikija i susama. Tako pripremljeno meso (ne pržiti, kao kod klasičnog pohovanja, jer je pilece meso mlado i meko, a tanko je iseceno) i stavljati preko nadeva na tikvicama. Preko mesa rasporediti ostatak nadeva, pa na sve to narendati tvrdi sir (ja sam stavila punomasni kozji sir) i prekriti šnitama dimljene slanine. Tepsiju prekriti aluminijumskom folijom i priljubiti je rub posude.

Tepsiju staviti u zagrejanu rernu i peci oko 15 – 20 minuta. Podici foliju i viljuškom proveriti da li je tikvica omekšala (vreme zavisi od starosti tikvice). Ako jeste, skinuti foliju i vratiti u rernu još 10 minuta, da se zapece i porumeni.

Savet