

Punjene tikvice (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 7 manjih okruglih tikvica
- 2 glavice luka
- 1-2 kašike domace vegete (ili 1 kašika zacina C)
- 250 gmlevenog mesa
- 2 dlkuvanog paradajza

Priprema

Opranim tikvicama odsecite vrhove, sacuvajte ih kao poklopce i izdubite. Na vrelom ulju propržite seckani crni luk, domacu vegetu, dodajte mleveno meso, seckanu sredinu od tikvica i sve zajedno dinstajte desetak minuta. Smesom punite tikvice, nalijte ih vodom da ogreznu, i krckajte oko 20 minuta. Zatim dodajte kuvani paradajz i zapžite laganom zaprškom koju ste napravili od 4 kašike ulja, 2 kašike brašna i 1 kašicom aleve paprike. Tikvice kuvajte još pola sata i s vremena na vreme protresti šerpu.

Savet