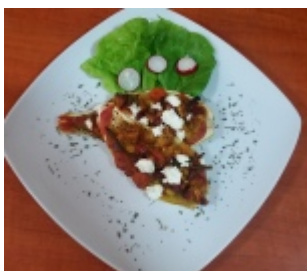


amcici ala mexicana



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6-8 manjih** tikvica
- **oko 300 g** pileceg filea
- **200 g** meksicke mešavine (smrznute)
- **1 glavice** crnog luka
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacini
- **po ukusu** kari
- **po ukusu** origano
- **po ukusu** bosiljak
- **po želji** soja sos
- **po želji** kari sos
- **po želji** opako ljuti sos
- **oko 100 g** kecapa
- **150 g** feta sira
- **1 kašika** maslinovog ulja

Priprema

Tikvice ćemo oljuštiti i poperko preseći na pola tako da dobijemo čamčice. Pleh obložiti pek papirom pa reati izdubljene tikvice. Luk sitno iseci pa propržiti na malo maslinovog ulja. Dok pržimo luk belo meso iseckati na kockice kao i meso od tikvice koje smo izdubili. Ja sam samo malo mesa od tikvice iskoristila. Belo meso posolimo i dodamo soja sos, kari sos po želji može i ne mora. Dodamo meso u luk i prodinstamo zatim dodajemo zacine pa smrznutu meksicku mešavinu. Sve krckamo nekih 15ak minuta.

Kada je smesa gotova svaku tikvicu malo posolimo i naspemo kecapa u nju. Zatim punimo smesom od mesa i povrca. Rernu zagrejemo na 250 C. U pleh sipamo jednu cašu vode i prelijemo sve kašikom maslinovog ulja. Zatim opet prelijemo sa malo kecapa pa zacinimo odgore origanom.

Pecemo nekih 30-45 minuta na oko 200 C zavisi od rerne. Najbolje pokrite folijom u pocetku da se ne bi isušile. Pred kraj pecenja izdrobite ili iseckajte feta sir pa vratite u rernu još nekih 5-10 minuta. Prijatno!

Savet

Ovako punjene tikvice su neobine i interesantnog ukusa! Za ljubitelje meksike hrane i ljutog pun pogodak. Možete dozirati zaine i soseve po svom ukusu pa ne moraju biti ljute i zainjene. Probajte dopase vam se! ;)