

## ***Punjene tikvice sa mlevenim mesom***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4mlade tikvice
- 300 g mešanog mlevenog mesa
- 2 šargarepe
- 3 glavice crnog luka
- 1 kašicica aleva paprike
- po ukusu soli
- 1/2 kašicice karija
- 1/2 kašicice majcine dušice
- 1/3 kašicice bibera
- 1/2 kašicice bosiljka
- po potrebi ulja

### **Priprema**

Crni luk ocistiti i saseckati na kockice. Šargarepu ocistiti i narendati. U nauljenom tiganju staviti crni luk i šargarepu sa dodatkom soli i upržiti. Doliti po malo vode i krckati dok povrce ne omekša. Kada se povrce upržilo, dodati mleveno meso i sjediniti sa povrцем. Zatim dodati zacine, bosiljak, biber, kari i na kraju alevu papriku. Sjediniti zacine sa smesom i pržiti sve zajedno još malo.

Tikvice preseći uzdužno i izdubiti ih manjom kašicom. Sacuvati izvaeni deo tikvice i dodati smesi sa mlevenim mesom, pa sve zajedno izmešati. Unutrašnjost tikvice posoliti i napuniti smesom. Poreati tikvice u pleh, pokriti folijom i staviti u već zagrejanu rernu na 200 C. Posle nekih pola sata, zavisno od jacinе rerne, izvaditi iz rerne. Pažljivo skinuti foliju kako vas para ne bi opekla i vratiti u rernu na još 15-ak minuta da se zapeku.

## Savet

Poslužiti tople uz salatu. :) U koliko vam preostane još smese, kao i meni, možete njom napuniti paprike :)