Punjene tikvice



Čista klasika, ali punjene tikvice su uvijek rado viđene na stolu. Kod punjenih tikvice najviše volim što svaki put možete upotrijebiti neko drugo punjenje, jednostavno mašti nikad kraja .

SASTOJCI (za 4 -5 veće tikvice)

4 – 5 veće tikvice

250 g mljevenog mesa (po vašem izboru)

150 g gljiva (iz konzerve)

200 g kukuruza (iz konzerve)

50 ml umaka od rajčice

1 crveni luk

½ crvene paprike

½ žute paprike

200 g ribanog sira (npr. gauda)

1 g papra

3 g crvene paprike (začin)

7 g Vegete

3 g soli

Ulje (za prženje)

PRIPREMA :

1 . tikvice oprati , odrezati im krajeve s jedne strane di se nalazi peteljka , prepoloviti tikvice te im izdubiti sredinu …

2 . izdubljenu sredinu usitniti nožem …

3 . luk i paprike očistiti , oprati te ih isjeckati na sitne kockice …

4 . na zagrijanom ulju ispržiti luk , zatim dodati meso i sve začine te nastaviti dinstati dok meso ne promijeni boju …

5 . dodati umak od rajčice i gljive te nastaviti dinstati cca . 5 minuta …

6 . dodati tikvicu koju smo usitnili, papriku te nastaviti dinstati još cca . 5 minuta …

7 . na samom kraju dodati kukuruz te sve samo sjediniti …

8 . nauljiti veliku tepsiju te u nju poredati tikvice …

9 . nadjevom napuniti tikvice te ih posuti ribanim sirom …

10 . tikvice staviti u prethodnu zagrijanu pećnicu na 180 stupnjeva cca . 45 – 50 minuta …

NAPOMENA I SAVJETI :

Vrijeme pečenja uvijek može varirati zbog debljine tikvice.

Pazite da vam se tikvice tokom pečenja ne raspadnu .

Ako tikvice padaju u tepsiji, nožem im samo malo poravnajte

dno prije nego ih napunite nadjevom .





Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri