

Punjene tikvice

Za 5 osoba

4 veće tikvice
2 glavice crnog luka
2 šargarepe
4 kašike ulja
50 g pirinča
100 g spanaća
50 g oraha
150 g rečne ribe
2 kašičice soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
1 kašičica slatke aleve paprike
3 paradajza
2 dl voda za nalivanje

Sos

4 kašike ulja
1 kašika brašna
3 dl vode
2 dl paradajz pelata
1 kašičica soli

Način pripreme

1. U odgovarajućoj šerpi propržiti crni luk. Šargarepu narendati, dodati luku i nastaviti sa dinstanjem još 15 minuta.
2. Za to vreme tikvice oljuštiti, podeliti svaku tikvicu na tri dela i detaljno izdubiti tako da na svakoj ostane dno i posoliti. Nauljiti pleh i poređati tikvice.
3. Nakon 15 minuta u šerpu dodati pirinač, spanać, orahe, začiniti i nastaviti sa dinstanjem dok pirinač ne bude polu kuvan. Na kraju dodati ribu, prethodno obarenu i sve dobro povezati u fil.
4. Tikvice napuniti filom i svaku poklopiti kolutom paradajza.
5. U odgovarajućem tiganju na malo ulja propržiti kašiku brašna dok ne porumeni. Zatim dodati vodu, pa povezati. Dodati paradajz pelat, posoliti i ukuvati još 10 minuta.
6. Tikvice peći u rerni na 180 stepeni sa malo vode, pred kraj pečenja, preliti tikvice pripremljenim sosom i vratiti u rernu na još 15 minuta.