

GRATINIRANE PUNJENE TIKVICE

- 3 srednje ili veće tikvice
- 2 krompira
- 1 poriluk ili jedna kapula
- 10 dkg blitve
- 1 kiselo vrhnje
- 10 dkg gaude
- 1 vrećica parmezana
- 10 dkg sitno sjecane slanine
- 1 paprika
- bili luk, pretusimul
- sol, papar

Povrće koje sam nabrojila imala sam taj tren imala u hladnjaku. Vi slobodno dodajte ili oduzmite što vam nije po guštu. Tikvice prepolovite i izdubite malom žličicom. Izdubljene polovice stavite u posudu u kojoj će te peći, ulijte malo vode i stavite u pećnicu na 150 C, petnestak minuta. Za to vrijeme na maslinovu ulju sparite jednu kapulu ili poriluk. Na to bacite sitno sjeckanu slaninu pa dodajte redom nagratan krompir, sitno sjeckanu papriku, nasjeckanu unutrašnjost tikvica, narezanu blitvu na rezance, začinite sa sitno sjeckanim bilim lukom i pretusimulom, posolite i popaprite. Dolijte malo vode i neka se to dinsta deset minuta. Skinite s vatre i pustite da se malo ohladi, dodajte kiselo vrhnje, pola gaude i parmezan. S tim napunite tikvice pa ih prekrijte trakicama gaude. U posudu u kojoj se tikvice peku stavite malo šalše ako je imate u kući ili nekog gotovog umaka od pamidora, na to posložite tikvice, a okolo stavite punjenja ako ima viška. Zapecite pola sata na 170 C. Poslužite kao samostalno jelo ili neka vam ovo bude prilog uz neko meso, juneću šniclu, piletinu u toču, a super paše uz sojine medaljone «na gulaš». U slast!!!!!!!

