

Punjene tikvice ala Bolognese

Punjene tikvice bolognese za dvije osobe



- 1 tikvica 750-800g
- 200 g mljevenog mesa
- 300 g zdrobljene rajčice
- 1/2 dl maslinovog ulja
- 1/2 dl ulja od suncokreta
- 150 g crvenog luka
- 1 režanj bijelog luka
- 200 g ribanog sira
- 1 VŽ vegete
- 1/4 MŽ bijelog mljevenog papra
- 1/2 MŽ praha sušenog mažurana
- 1/2 MŽ praha sušenog bosiljka
- 1/2 MŽ praha sušenog timijana (majčine dušice)
- Najbolje ako imate po 1 MŽ sjeckanih, [sviježih začina](#)
- krušne mrvice



Nasjeckajte crveni luk što sitnije te ga popržite na mješavini maslinovog i [ulja](#) od suncokreta dok ne pozlatni.

Dodajte **mljeveno meso** i zapržite kratko, samo da promjeni boju. Dodajte zdrobljenu rajčicu, sitno sjeckani bijeli luk i vegetu. Popaprite. Pustite da zakipi. Maknite sa štednjaka i dodajte začine. Dobro promješajte. Dodavajte krušne mrvice polagano (nikako od jednom) uz stalno mješanje dok nadjev ne postane kompaktan. **Tikvice** prerezati po pola, nemojte odrezati špiceve i peteljku. Posolite ih sa nutarnje strane, te ostavite 20 min na hladnom da puste vodu. Dio koji ste žlicom izvadili iz sredine tikvice sačuvajte za gustu juhu od tikvica.

Tikvice ocijedite (nemojte ih tiskati), obrišite ubrusom i **napunite nadjevom**.

Nadjev za tikvice nek bude 1-2cm iznad ruba tikvice, sa žlicom ga nabijte i poravnajte da ide blago u špic prema sredini. Tako neće saft jako curiti iz **nadjevenih tikvica**.



Položite ih na papir u posudu za pečenje, posložite ih tako da se naslanjaju jedne na druge, kako se nebi prevrnule.

Punjenim tikvicama treba na 200°C cca 20 min. ili dok tikvice ne omekane (ne smiju biti mljackave). Izvadite van pospite ribanim sirom te zapecite još 5 min.



Punjene tikvice ala bolognese servirajte uz pire krumpir.

WWW