

Tykvičky plněné

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- česnek 2 stroužek
- vývar 1 ks
- cibule 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- olej 2 lžíce
- vejce 1 ks
- rajčatový protlak 1 lžička
- tykev 8 ks
- sůl 1 ks
- petrželka 1 ks
- hovězí maso 500 g
- uzený bok 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 4

Postup:

Mladé tykvičky na jednom konci seřízneme, větší příčně rozpůlíme a vydlabeme.

Maso s bůčkem umeleme, cibuli nasekáme nadrobno. Na oleji zpěníme cibuli, osmahneme maso, necháme vychladnout. Přidáme nasekaný česnek, petrželku, vejce, osolíme, opepříme a promícháme.

Směsí naplníme tykvičky. Plněné tykvičky naskládáme do kastrolu, zalijeme vývarem a rozmíchaným protlakem, přidáme případně nasekaný střed tykviček, a zvolna dusíme asi 1 hodinu. Podle potřeby podléváme.

Plněné tykvičky podáváme s přílohou podle chuti. Nejlepší jsou ale brambory. Lžice kysané smetany na každou tykvičku rozhodně nic pokazí.