


# Tikva punjena mljevenim mesom i sirom

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

 BROJ PORCIJA  
4 osobe

## Sastojci

2 tikve (hokaido)  
30 ml K Plus maslinovog ulja  
1/4 žličice soli  
1/4 žličice papra  
540 g mljevenog mesa  
1 luk  
2 češnja češnjaka  
1 žličica origana  
200 g krem sira  
1 K Plus jaje  
250 g K Plus goude  
60 g K Plus krušnih mrvica  
40 g K Plus maslaca  
sol  
papar

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Tikve dobro operite, prepolovite i izdubite sjemenke. Premažite unutrašnjost svake polovice s maslinovim uljem, te posolite i popaprite. Stavite na pleh za pečenje i pecite 20 minuta na 230°C.

Sitno nasjeckajte luk i češnjak, pa im dodajte origano, sol i papar, krem sir, jaje i umiješajte mljeveno meso. Smjesom napunite napola pečene polovice tikve i pecite 30 minuta. Na maslacu, na srednjoj vatri prepecite krušne mrvice, nekoliko minuta, dok ne postanu nijansu tamnije boje.

Izvadite iz pećnice, pospite naribanim sirom i krušnim mrvicama i zapecite finalnih 10 minuta.