

Zapečene tikvice s pučkom kobasicom



 Jednostavan

Ekonomičan i jednostavan, recept kakav nam treba uvijek, spremila je naša [maXYama](#).



Krenula je sezona tikvica, ali i akcijska ponuda pučke kobasice Ravlić. Smislila sam brzinski nešto jednostavno i hranjivo, bez ugljikohidrata, prihvatljivo svima.

Umjesto pasirane rajčice, možete koristiti svježju, samo je ogulite prije. No, kako još nisam vidjela domaću, biram onu koju sam lani skuhala



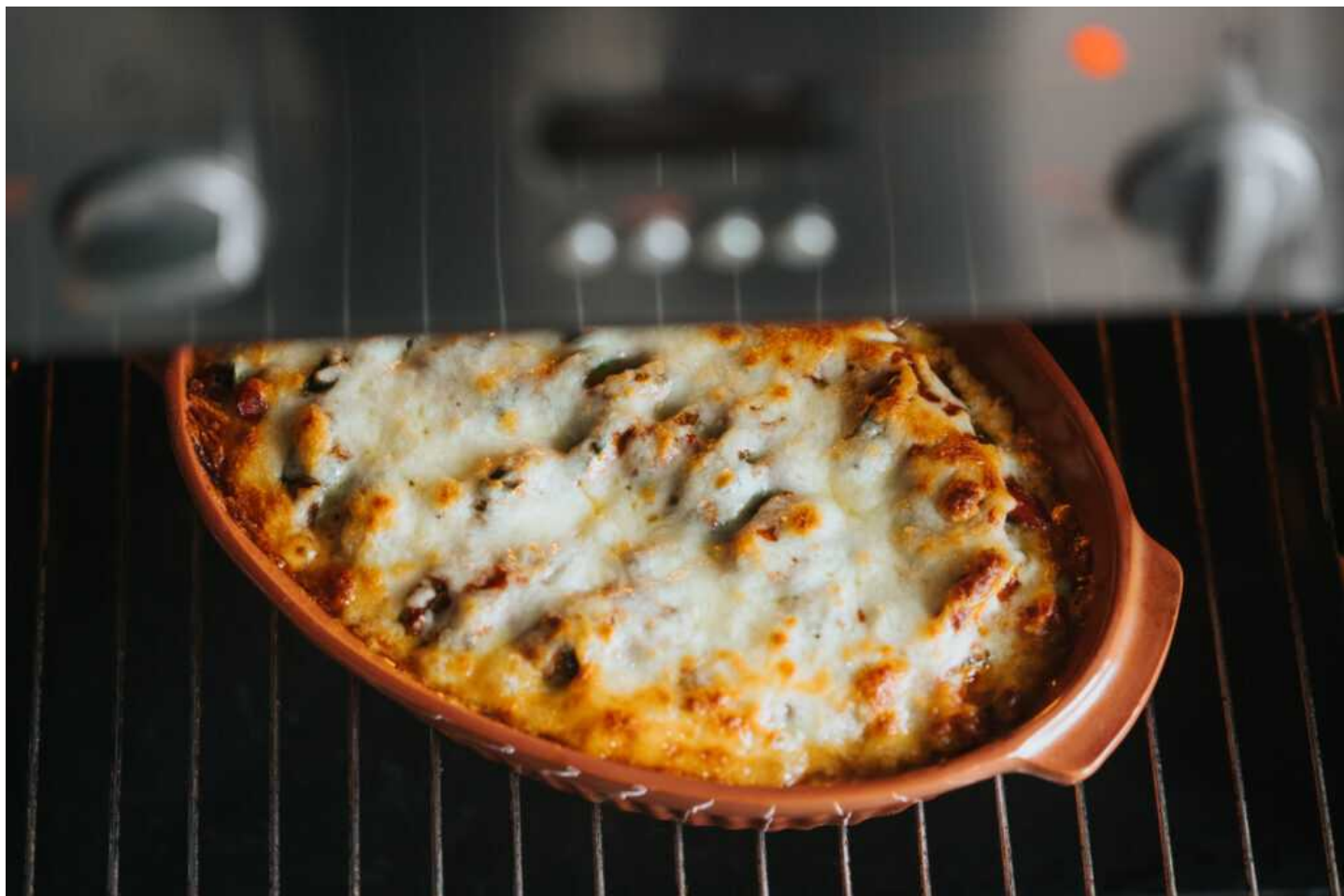


Ogulite kobasicu i narežite sitno, na kockice. Tostirajte kockice na suhoj tavi i laganoj vatri do hrskave varijante. Narežite tikvice na kolutove, posolite i ostavite 10ak minuta kako bi se izlučila voda. Posušite ih papirnatim ubrusima. Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva.





Na malo ulja, popržite sjeckani češnjak, dodajte rajčicu i suhe začine, kratko ukuhajte kako bi tekućina reducirala. Posolite i malo popaprite.



Nauljite minimalno posudu prikladnu za pećnicu i tikvice. Stavite malo hrskavih kockica kobasice po dnu. Složite kolutove tikvice dok je ne popunite pa između dodajte kockice kobasice (kao na slici). Zaližite sve temeljcom i umakom od rajčice. Završno posujte ribanom mozzarelom ili drugim topivim sirom. Pecite 20-30 minuta.





Dobar tek!