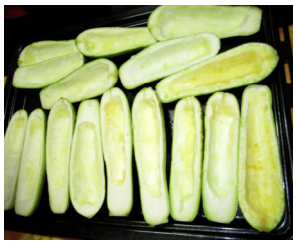
ПЪЛНЕНИ ТИКВИЧКИ (на фурна)



Продукти:

- ✓ 8-10бр. тиквички /по възможност еднакви по размер/
- ✓ 1кг извара /необезмаслена, кашкавалена/

Подправки /смляни/:

- ✓ ½ ч.л. куркума
- ✓ ¼ ч.л. асефетида /може да се замени с чесън/
- ✓ 2 ч.л. кориандър
- ✓ ½ ч.л. черен пипер
- ✓ 1 ч.л. кимион
- ✓ копър

За млечния сос:

- ✓ 250 гр. заквасена сметана
- ✓ 250 гр. кисело мляко
- ✓ копър, сол

Начин на приготвяне:

1. Тиквичките се разрязват по дължина на половина; с лъжица издълбаваме сърцевината /семките/. Издълбаното се нарязва на парчета по 1см.
2. В тенджера 3л наливаме гхи 1мм, което загряваме на среден огън.
3. Запържваме нарязаната сърцевина на тиквичките заедно с подправките, без копъра. Ако тиквичките не са достатъчно влажни добавяме 1/3 чаша вряла вода, захлупваме за около 4 минути, като от време на време разбъркваме.
4. Махаме от котлона, добавяме изварата, посоляваме и разбъркваме добре да се смесят.
5. С така получената смес пълним тиквичките с връх.
6. Подреждаме ги в тава и наливаме вода, която да покрие дъното 5мм.
7. Фурната трябва да е загрята предварително на 180°- 200°. Слагаме тиквичките да се пекат за 40 минути. Готови са, когато омекнат.
8. Когато извадим тавата от фурната поливаме тиквичките с млечния сос и поръсваме с копър.
9. Приготвянето на млечния сос – разбиваме добре сметаната и киселото мляко и добавяме сол на вкус и копър.