



Servië

Punjene tikvice s kajmakom

Gevulde courgettes met kajmak

4 courgettes
400 gr. rundergehakt
100 gr. kajmak
1 tl. vegeta
1 kleine ui
1 teentje knoflook
1 tl. scherp paprikapoeder
peterselie
paneermeel

Kook de courgettes tot ze een beetje zacht worden. Snij ze over de lengte in en hol ze met een lepeltje uit. Het vruchtvlees maak je fijn.

Snipper de ui en bak ze in wat olie tot ze glazig wordt. Doe er het fijngemaakte vruchtvlees van de courgette bij en bak het onder steeds roeren verder tot het vocht verdampt is. Rasp er een teentje knoflook boven, laat het nog een minuutje verder gaan en zet het vuur uit. Laat het spul afkoelen.

verwarm de oven voor op 180°C.

Meng het gehakt, 1 el. paneermeel en de kajmak door het ui-courgette prutje. Kruid het met een tl. paprikapoeder, een tl. vegeta en wat peterselie.

Leg de courgettes naast elkaar in een bakblik of ovenschaal en bestrooi ze van binnen met wat paneermeel. Vul ze nu met het gehaktmengsel. Bestrooi de bovenkant met paneermeel, doe een scheut water in het blik en zet ze in de voorverwarmde oven. Laat de gevulde courgettes in 30 - 40 min. gaar en mooi bruin bakken.