

Punjeni paradajz



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 12 srednjih paradajza

Za fil I:

- 1 šaka pirinca
- 300 g groštilj masa
- 2 glavice crnog luka
- 1 šargarepa
- so
- biber
- suvi biljni zacini
- belu luk
- aleva paprika

Za fil II:

- 2 glavice crnog luka
- 100 g sudžuka
- zacini šećer, so, biber, bosiljak

Priprema

Paradajz izdubiti. Rukom unutra namazati paradajz sa malo šecera i ostaviti.

Fil 1: Upržiti sitno seckan crni luk. Pirinac kratko obariti i isprati u hladnoj vodi. U upržen luk dodati seckanu šargarepu i roštilj smesu. Sve zajedno lepo upržiti. Kada je gotovo, dodati obareni pirinac i navedene zacine.

Puniti paradajz pripremljenim filom i zatvarati kolutima sudžuka ili nekom drugom kobasicom.

Fil 2: Upržiti crni luk i sitno seckan sudžuk. Dodati masu od paradajza, koja vam je ostala od dubljenja. Dodati šećer, so, suvi biljni zacin i bosiljak.

Fil 2 staviti izmeu napunjenog paradajza. Prekriti folijom i peci oko pola sata na 220 C.

Savet

Paradajz je fantastian, moja tepsija je ostala prazna.