

Paradajz vulkan



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 paradajza
- 1 **caš** pavlake
- 2 **kašice** senfa
- 100 g majoneza
- 100 g kackavalja
- 100 g pecenice
- 1 ljuta papricica
- **mal** bibera
- **mal** soli
- **par listica** peršuna

Priprema

Pomešati pavlaku, majonez, so, biber i senf. Proveriti da li su se ukusi lepo izmešali, da se pavlaka ne oseca previše.

Dodati izrendani kackavalj (ostaviti malo za dekoraciju), pecenicu iseckanu na rezanca i sitno iseckanu ljutu papricicu. Umešati homogenu smesu.

Izdubite unutrašnjost paradajza tako da što više sosa u njemu stane, ali isecite samo gornju stranu gde je

peteljka, donja neka ostane. Napunite paradajz sosom.

Savet

Ukoliko ne jedete ljuto, možete izbaciti papriicu i dodati nešto drugo po vašoj želji. Ja sam za dekoraciju koristila papriice, kakavalj i malo peenice i list peršuna :) Možete da eksperimentišete i stavite šta god poželite.