

Paradajz punjen džigericom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** paradajza
- **300 g** pilece džigerice
- **200 g** skuvanog pirinca
- **150 ml** belog vina
- **1** struk praziluka
- **100 g** kackavalja
- **po ukusu** soli i bibera

Priprema

Svatom paradajzu odseci vrh i izdubiti sredinu. Iseckati praziluk i dinstati oko pet minuta. Posebno ispržiti džigericu, preliti je vinom i kuvati dok alkohol ne ispari. Omekšalom praziluku dodati kuvan pirinac, so i biber. Prohlađenu džigericu i kackavalj isecen na kockice sjediniti s pirincem i prazilukom. Smesom napuniti svaki paradajz, poredjati ih u pleh i peci oko 15 minuta na 200 stepeni.

Savet