Paradajz punjen povrcem

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** paradajza
- **1 veca glavica**crnog luka
- **150 g**pirinca
- **150 g**spanaca
- **malo**maslinovog ulja
- **6**jaja
- **po ukusu**so
- biber
- jabukovo sirce

Priprema

Pirinac obarite pa ga poprskajte jabukovim sircetom.

Rernu zagrejte na 200 stepeni. Pleh premažite uljem i obložite pek-papirom.

Paradajz operite, odsecite mu vrhove i izvadite sredinu.

Okrenite ga naopacke da se ocedi.

U slanoj vodi blanširajte spanac, ocedite i sitno iseckajte.

Na malo maslinovog ulja izdinstajte sitno seckani crni luk, dodajte spanac, pirinac, posolite, pobiberite i dinstajte 3-4 minuta.

Oceeni paradajz napunite pripremljenom smesom i složite u pleh.

Svakom paradajzu na sredini napravite udubljenje i u njega razbijte jedno jaje.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 10 minuta. Poslužite ga sa zelenom salatom.

Savet