

Paradajz punjen špagetama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4**paradajza
- **100 g**špageta
- **50 g**suvog vrata
- **50 g**kackavalja
- **50 g**sitnog sira
- **1 cen** belog luka
- **1/2 glavice**crnog luka
- **1 kockica (10g)**putera
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Izdubiti paradajz, a njegovu unutrašnjost iseci na kockice. Suvi vrat iseci na kocke, a beli i crni luk iseci na sitne kockice. Sir narendati, a špagete obariti.

Istopiti puter, pa na njemu izdinstati crni luk, dodati paradajz i beli luk pa zaciniti. Dinstati oko 5 minuta, skloniti sa vatre i umešati ostale sastojke (sir, kackavalj, suvi vrat i špagete).

Puniti paradajz. Staviti ga u nauljenu vatrostastalnu ciniju.

Peci 20 minuta na 200 C.

Savet

Ukusno, brzo i jednostavno predjelo. Špagete pre kuvanja polomite bar na pola. Prijatno :-)