Zapeceni punjeni paradajz

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**srednjih paradajza
- **1 glavica**crnog luka
- **450-500 g**jagnjeceg mlevenog mesa
- **1 kafena šoljica**pirinca
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Priprema

Paradajz oprati, otseci mu kapicu, pa kašicicom izdubiti pulpu. Okrenuti da se ocedi sok. Za punjenje na ulju propržiti sitno seckan crni luk, pa kad omekša, dodati meso i pržiti da promeni boju. Posoliti, pobiberiti. Dodati opran i ocišcen pirinac, promešati da se ujednaci smesa i puniti izdubljeni paradajz. Poreati ga u šerpu i kuvati petnaestak minuta, a zatim prebaciti u zemljane cinijice. Naliti vodom u kojoj se kuvao paradajz. Napraviti tanku zapršku od ulja i aleve paprike, pa zaliti njome paradajz. Probati da li je dobro zacinjeno, a onda staviti cinije da se peku u prethodno zagrejanu pecnicu na najjace, dok corba ne uvri i uhvati se lepa korica preko jela. Poslužiti uz jogurt i hleb.

Savet