

Punjeni paradajz



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Povrce

- **7-8** paradajza
- **2** šargarepe
- **2** glavice crnog luka
- **50** g pirinaca

Meso

- **300** g mlevenog mesa

Zacini

- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **po ukusu** soli
- **2** kašičice aleve paprike
- **1** kašičica majcine dusice
- **1** kašičica bosiljak
- **10-tak** listica peršuna

Priprema

Izdubiti paradajz i iseci ima kapice.

Upržiti sitno seckani crni luka, šargarepu, unutrašnjost paradajza, mleveno meso i pirinac. Posoliti i staviti sve preostale zacine. Puniti kašicicom paradajz.

A zatim poklopiti kapicom.

Naliti vode do polovine paradajza i ostaviti da se krcka 10-tak minuta. Zagrejati rernu i nakon 10 minuta staviti da se malo zapece. Kada je jelo gotovo na svako parce paradajza staviti lisice peršuna.

Savet

Jako je ukusno ali najbolje ga jesti kada se ohladi.Prijatno.