

Punjeni paradajz (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8paradajza**

Fil:

- **200 gsira**
- **100 gkisele pavlake**
- **100 gmajoneza**
- **1 konzervatunjevine**
- **50 gmargarina**
- **1 glavicacrnog luka**
- **1 kašicicavlašaca**
- **po ukususo i biber**

Priprema

Paradajz oprati i odsjeci gornji dio. Zatim izdubiti i izvaditi sredinu. Ostaviti da se iscijedi. Crni luk isjeci sitno i dodati sve ostale sastojke za fil. Dobro sjediniti.

Zatim puniti paradajz, staviti na vrh osjeceni dio i na kraju dekorisati po želji.

Staviti u frižider da se stegne.

Savet