

Punjeni paradajz (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** paradajza
- **400 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1** kašapirinca
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje
- **2 kašicice** aleva paprike
- **200 g** sira
- peršun

Priprema

Iseckati crni luk i staviti na ulju da se proprži. Kad luk postane onako staklast dodati mu meso i pržiti ga. U meso dodati očišćeni pirinac i alevu papriku i naliti sa čašom vode, da se pirinac malo obari.

Dok se meso krcka, iseci kapice paradajzu i izdubiti ga kašicicom.

Meso pobiberiti, posoliti, zaciniti biljnim zacinom i peršunom po ukusu. Uzeti paradajz i staviti kašicicu sira, pa puniti mesom. Kad napunite mesom po jednu malu kockicu sira stavite preko mesa. Tako dok imate i mesa i paradajza. Punjene reati u vatrostalnu ciniju i ukrasiti malo peršunom, sipati pola čaše vode i staviti da se pece, 30 minuta.

Savet