

Paradajz punjen sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5 manjih glavic** crnog luka
- **2 glavice** ljubicastog luka
- **2 korena** šargarepe
- **1 struk** prazi luka
- **1,5 dl** ulja
- **400 g** sitnog sira
- **3** jajeta
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** suvih začina
- **10 komada** paradajza žutog i crvenog

Priprema

Pripremiti povrće, paradajz ocistiti od peteljki i semena i malo posoliti unutra da otpusti tečnost.

Luk i šargarepu oljuštiti i oprati.

Staviti tiganj na vatru dodati ulje i luk isecen na rebarca i kolutice, kad se malo proprži dodati rendanu šargarepu.

Kad se povrce uprži skloniti sa vatre i dodati sir i jaja, zacine i po želji alevu papriku.

Sve lepo sjediniti i puniti paradajz, odozgo posuti suvim zacinom. Preliti odozgo sa 2 kašike ulja, pokriti folijom i zapeci u rerni petnaestak minuta, skloniti foliju i dopeci još 5 minuta.

Savet

Znam da sada nije sezona paradajza kod nas, ali itaju nas i gledaju tamo gde je sezona. Uskoro e i kod nas pa da se pripremimo.