Punjeni paradajz (5)

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za nadev:

- **1 veca glavica**crnog luka
- **1-2 struke**mladog crnog luka
- **po ukusu**zacini
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **1-2 veze**lista peršuna
- **1 struk**sveže miroije
- **1 saka**pirinca
- **1 manja**šargarepa
- **300 g**mlevenog mesa
- **1/2 dl**kecapa

Za punjenje:

- **12-14 komada**paradajza

Za poklopcice:

- **12-14 kolutica**domace kobasice

Priprema

Na ulju izdinstati seckani luk, dodati seckani peršun i mirodjiju, pa mleveno meso, zacine po ukusu (so, mleveni biber, mlevenu papriku, origano), pa dinstati još desetak minuta. Dodati kuvani pirinac, rendanu šargarepu i

kecap, izmesati.

Paradajz oprati i izdubiti, pa nadevom puniti i redjati u nauljen pleh. Poklopiti kobasicom, pa izmedju paradajza staviti izdubljenu masu iz paradajza. Staviti u rernu zagrejanu na 180-200'C pola sata.

Savet

Služiti uz salatu od mladog sira sa rukolom.