

Paradajzicno iznena?enje



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** kukuruza šecerca
- **200 g** šunke
- **100 g** rpećenice
- **1** cašapavlake
- **300 g** sira
- **100 g** majoneza
- **po ukusu** soli
- **malobelog** bibera
- **malocrnog** bibera
- **po ukusu** miro?ije
- **maloperšuna**
- **oko 15-ak** malih paradajza

Priprema

Male paradjze oprati i oštrim nožem preseći svaki paradajz u cic cak. Izdubiti sredinu paradajza.

Kukuruz šećerac skuvati po uputstvu sa kesice. Ostaviti da se ohladi. Za to vreme šunku i pecenicu iseci sitno na kockice. Sir izgnjeciti viljuškom, dodati mu pavlakui umutiti mikserom na najmanjoj brzini. Dodati iseckanu šunku, pecenicu, majonez, posoliti po ukusu i dodati ostale zacine. Promešati varjacom više puta da se sjedine sastojci i ostaviti u frižideru dok pripremite paradajz za punjenje.

Svaki paradajz napuniti filom.

Dekorirati ga mirodijjom i peršunovim listom po želji.

Pravo osveženje za ove letnje dane i pravo, pravcato paradajzicno iznana?enje.

Prijatno.

Savet