

## *Zapeчени punjeni paradajz*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 8 cvrstih paradajza jednake velicine
- 1 glavica crnog luka
- 200 g praške šunke
- 1 žumance
- 1 veza peršuna
- 1 kašika zacina
- 1dl ulja
- so
- biber

### **Priprema**

Paradajz oprat i izdubiti. Na ulju propržiti seckan luk, seckan peršun, iseckanu šunku i meso paradajza, sve zacinjeno zacinom, solju i biberom.

Kada se smesa ohladi, dodati žumance i sve dobro izmešati. Puniti paradajz, staviti u vatrostalnu posudu, poprskati uljem i peci u retni pola sata na 220 C.

Služiti toplo.