

Paradajz punjen tunjevinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 srednjaparadajza**
- **50 g** pirinca
- **1 glavica** crnog luka
- **1 konzerva** tunjevine
- so
- biber
- cili u prahu

Priprema

Obariti pirinac. Izdubiti paradajz, masu koju smo izvadili iz paradajza sitno iseckati. Iseckati crni luk.

Dinstati crni luk, na ulju iz tunjevine, dodati paradajz i dinstati nekih 10 minuta, zaciniti i skloniti sa vatre. Umešati baren pirinac i komadice tunjevine.

Prohlaenim filom puniti paradajz. Služiti kao hladno predjelo.

Savet

Može i da se zapee u rerni, pa da se služi kao toplo predjelo. Kako ko voli. Prijatno :-)