

Zalogaji od plavog paradajza



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2plava paradajza
- 2,5 dlkecapa
- 150 gpecenice
- 200 gkackavalja
- 1/2 kašiciceorigane
- 1 kašicicasoli
- 4 kašikemaslinovog ulja

Priprema

Paradajz dobro oprati pa zajedno sa korom iseci na kolutove. Vrhove odstraniti. Posoliti ih i sacekati da puste sok. Pleh od rerne obložiti papirom za pecenje i poslagati u njega kolutove paradajza. Premazati ih maslinovim uljem i peci u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni, dok blago ne porumeni. Dok se kolutovi peku, kecap pomešati sa origanom, pecenicu iseci na kockice, a kackavalj izrendati. Kada kolutovi porumene, izvaditi ih iz rerne, svaki kolut premazati kecapom.

Posuti kockicama pecenice i rendanim kackavaljem.

Vratiti u rernu dok se sir ne rastopi i blago ne zarumeni.

Savet