

Paradajz punjen špagetama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** paradajza
- **100 g** špageta
- **50 g** suvog vrata
- **50 g** kackavalja
- **50 g** sitnog sira
- **1** cen belog luka
- **1/2** glavice crnog luka
- **1 kockica (10g)** putera
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Izdubiti paradajz, a njegovu unutrašnjost iseci na kockice. Suvi vrat iseci na kocke, a beli i crni luk iseci na sitne kockice. Sir narendati, a špagete obariti.

Istopiti puter, pa na njemu izdinstati crni luk, dodati paradajz i beli luk pa zaciniti. Dinstati oko 5 minuta, skloniti sa vatre i umešati ostale sastojke (sir, kackavalj, suvi vrat i špagete).

Puniti paradajz. Staviti ga u nauljenu vatrostalnu ciniju.

Peci 20 minuta na 200 C.

Savet

Ukusno, brzo i jednostavno predjelo. Špagete pre kuvanja polomite bar na pola. Prijatno :-)