

Paradajz punjeni sa junecim mlevenim mesom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8**paradajza
- **400** gmlevene junetine
- **1** glavicacrnog luka
- **1**šargarepa
- **2** paprike slatke
- **po potrebiso**
- **po potrebibibera**
- **po potrebisuvog** biljni zacina
- **1** kašikabrašna
- **100 mlulja**
- **200 mlvode**
- **4**krompira
- **1**ljuta papricica

Priprema

Luka sitno iseckati, šargarepu narendati, i izdinstati na malo ulja, dodati mleveno meso sve zajedno dinstati dok povrce i medo ne omekšaju. Papriku slatku iseci na kolutove, na kraju dodati je u smesu od mlevenog mesa sa povrcem da malo omekša uz stalno mešanje varjace. Smesu od mlevenog mesa, posoliti, pobiberiti i zaciniti bilnjim zacinom, zatim je dobro promešati. Skloniti je sa šporeta da se malo prohladi.

Paradajz oprati, iseci vrh - poklopac od paradajza, ostaviti sa strane za kasnije. Unutrašnjost paradajza izdubiti, ostaviti ga takoe za kasnije za pripremu preliva. Krompir oljuštiti, iseci na komade i skuvati ga u slanoj vodi.

Paradajz napuniti topлом smesom od mesa, a при vrhu dopuniti krugovima paprike. Poklopce od paradajza vratiti i zatvoriti napunjeni paradajz.

Preliv: U istu posudu gde se dinstalo meso i povrce, zagrejati kašiku ulja i upržiti kašiku brašna. Uprženom brašnu dodati izdubljeni deo od paradajza, posoliti, promešati i naliti sa 200ml vode. Pustiti da provre preliv od paradajza.

Poreati punjeni paradajz u zemljantu posudu sa kuvanim krompirom. Sve prelitи vrucim prelivom od paradajza. Peci u zagrejanoj rerni na 200C oko 30 minuta.

Savet

Služiti toplo uz sezonsku salatu i ljutom papriicom. Prijatno!