

Punjeni paradajz



Sastojci

Potrebno je:

- 10 većih paradajza
- 400 g svežih šampinjona
- vezica peršuna
- crni luk
- cen belog luka
- 2 kašike butera
- 4 kašike pavlake
- zacin
- biber
- 2 parceta tost hleba
- 1 jaje
- 100 g rendanog kackavalja

Priprema

Paradajz dobro oprati, odseci poklopac i pažljivo izdubiti kašicom, vodeći računa da se ne raspadne. Šampinjone oprati i iseci na kockice, peršun sitno iseckati. Crni i beli luk sitno iseckati.

Otopiti buter i na njemu dinstati luk, zatim dodati šampinjone, peršun, beli luk, pa kuvati još 2 minuta uz neprekidno mešanje.

Dodati pavlaku, zacin i biber i kuvati još par minuta.

Hleb ispeci u tosteru i iseci na kockice, a zatim pomešati sa pecutkama, dodati jaje i 2/3 rendanog kackavalja.

Ovom smesom puniti paradajze, staviti ih u podmazan pleh, a preko narendati preostali kackavalj.

Peci u pethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.