

Punjeni paradajz (7)



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** paradajza
- **1** glavica crnog luka
- **1** šargarepa
- **100 g** mariniranih šampinjona
- **4** krompira
- **1** kašika suvog biljnog začina
- **1** kašičica bibera
- **malosoli**
- **maloulja**

Priprema

Izdubiti paradajz, posoliti i ostaviti da se ocedi. Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan crni luk, zatim dodati rendanu šargarepu...

...šampinjone...

... i rendani krompir. Začiniti po ukusu, pržiti sve zajedno 10-ak minuta pa skloniti sa šporeta.

Napunite paradajz, poređati u podmazan vatrostalni sud i peći na 200 stepeni oko pola sata.

Savet