

## **Punjeni paradajz (8)**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2veca paradajza
- **100 g**pirinca
- 1šargarepa
- 1luk
- **1 kašik**amaslaca
- maloulja
- malozacina
- malokukuruza
- po ukususo

### **Priprema**

Kolicinu punjenog paradajza prilagodite sebi. Paradajz oprati, preseći, ali ostaviti gornji deo. Izdubiti sredinu malo posoliti, okrenuti naopacke da se cedi, izdubljeni deo sacuvajte. Pirinac oprati u vodi. U šerpu staviti vodu, kad provri sipati piranac i kukuruz da se kuva. Na malo ulja prepržiti sitno seckani luk, narendanu šargarepu, izdubljeni deo paradajza. Skuvani pirinac sa kukuruzom procediti, dodati zacine po želji (kod mene je bila mediteranska mešavina), dodati maslac, promešati, napuniti paradajz, poklopiti sa odrezanim vrhom. Poprskati paradajz sa malo ulja. Stavite u tepsiju i ispecite na 180 C, oko dvadeset minuta.

### **Savet**