

Punjeni paradajz (8)



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2veca paradajza
- 100 gpirinca
- 1šargarepa
- 1luk
- 1 kašikamaslaca
- 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 pirinac 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