

Punjeni paradajz (9)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6 srednjih** paradajza
- **120 g** suvog vrata
- **180 g** tarane
- **1** jaje
- **1 dl** pavlake za kuvanje
- **50 g** parmezana
- **150 g** kackavalja
- **50 g** putera
- suvi biljni zacin

Priprema

Paradajz odseci pri vrhu a unutrašnjost izdubiti. Taranu obariti u slanoj vodi i procediti. Suvi vrat iseckati na kockice a kackavalj izrendati. Na otopljenom puteru kratko propržiti suvi vrat pa dodati toplu taranu, jaje, pavlaku, kackavalj, parmezan i suvi biljni zacin po ukusu. Sve dobro sjediniti pa puniti paradajz i preklopiti isecenim vrhom. Poređati u odgovarajucu posudu i zapeci u rerni na 200 stepeni.

Savet