

Paradajz punjen mesom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8 do 10** paradajza
- **1 glavica** crnog luka
- **400 g** mlevenog mesa
- **50 g** kuvanog prosa ili pirinca ili oba
- **po ukusu** peršuna
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacini
- **po ukusu** mlevene srvene paprike

Priprema

Glavicu luka usitniti, u blender i nema plakanja dinstati na masnoci. Kada luk omekša, dodati mleveno meso, zaciniti i dinstati još malo. Skloniti sa vatre pa ubaciti kuvani proso i seckani peršun. Paradajzu iseci kapice pa napuniti nadevom, poredjati u malo podmazanu tepsiju i peci oko pola sata u rerni na 200 stepeni, pa svakom paradajzu vratiti kapicu i zapeci još 5-10 minuta. Prijatno!!!

Savet