

Punjeni paradajz (10)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** **vecih** paradajza
- **500** gmlevenog mesa
- **1** **glavica** crnog luka
- **po** **ukusu**
- **po** **ukusu** mleveni biber
- **po** **ukusu** suvi biljni zacin
- **50** g prezli
- **1** dl ulja

Priprema

Paradajz oprati i odseci gornji deo koje ostavljamo za poklapanje.

Usinjeni crni luk propržimo na malo ulja dodamo mleveno meso zacinimo, paradajz izdubimo i sredinu sa pulpom dodamo u meso i dinstamo na tihoj vatri dok vecina tecnost ispari.

Kada sklonimo sa šporeta umešamo prezle ovim nadevom punimo paradajz.

Poklopimo sa gornjim delovima paradajza prelijemo sa malo ulja.

Pecemo na 180C oko 20 minuta.

Savet

Ukusan lagan obrok.