

Zapečeni paradajz sa šunkom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 paradajza
- 1 **manja glavica** crnog luka
- 150 g šunke
- 1 žumance
- **po ukusu** peršun
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvi biljni začini
- **po ukusu** bibera

Priprema

Paradajz oprati i odseci na svakom vrh i izvaditi kašicom sredinu. Na ulju propržiti sitno iseckan luk, seckan peršun, iseckanu šunku i meso od paradajza. Posoliti začiniti i pobiberiti. Smesu ostaviti da se malo prohladi pa zatim dodati žumance i izmešati sve fino. Dobijenim nadevom ispunite paradajze, i preko stavite poklopac koji ste isekli. Poreati u podmazanu vatrostalnu činiju i peći u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20-25 minuta. Služiti toplo. Prijatno!!!

Savet