

Punjen paradajz



Sastojci

Potrebno je:

- 8 paradajza
- 100 g šunke
- 200 g parizera
- 2 kašičice senfa
- majonez

Priprema

Paradajz oprati, pa preseći preko polovine. Kašičicom izvaditi seme i sok, pustiti paradajze da otkapljaju od soka, pa ih onda nadevati ovim nadevom koji pripremamo na sledeći način: šunku i parizer sitno iseckati ili, još bolje, zajedno samleti.

Samlevenu šunku i parizer izmešati s 1 kašičicom senfa i sokom od presnog paradajza, koji je očeđen od mase koju smo iz paradajza izvadili.

Ovom masom puniti polovine paradajza, stavljati ih na veliku staklenu zdalu, preliti majonezom i ukrasiti maslinkama i struganim tvrdim sirom.