

Paradajz punjen krem sirom



Sastojci

Potrebno je:

- paradajz
- 2 dl mleka
- 4 žumanceta
- 100 g sir
- maslac

Priprema

U šerpu staviti mleka, žumanca, strugani sir, sve kuvati na pari i žicom lupati dok se masa ne pretvori u krem.

Oprane paradajze preseći preko sredine popreko, pa ih ocistiti od semena i malo posoliti. Ocediti ih dobro od soka i puniti upola ohlaenim kremom.

Zatim slagati u zdelu i preliteri vrelin maslacem.

Peci u pecnici 20 minuta i služiti sa kašom od krompira.