

Paradajzicno iznenaenje



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**kukuruza šecera
- **200 g**sunke
- **100 g**rpecenice
- **1 caša**pavlake
- **300 g**sira
- **100 g**majoneza
- **po ukusu**soli
- **malobelog** bibera
- **malocrnog** bibera
- **po ukusu**mirojje
- **maloperšuna**
- **oko 15-ak**malih paradajza

Priprema

Male paradjze oprati i oštrim nožem preseći svaki paradajz u cic cak. Izdubiti sredinu paradajza.

Kukuruz šecerac skuvati po uputstvu sa kesice. Ostaviti da se ohladi. Za to vreme šunku i pecenicu iseci sitno na kockice. Sir izgnjeciti viljuškom, dodati mu pavlakui umutiti mikserom na najmanjoj brzini. Dodati iseckanu šunku, pecenicu, majonez, posoliti po ukusu i dodati ostale zacine. Promešati varjacom više puta da se sjedine sastojci i ostaviti u frižideru dok pripremite paradajz za punjenje.

Svaki paradajz napuniti filom.

Dekorisati ga mirodijjom i peršunovim listom po želji.

Pravo osveženje za ove letnje dane i pravo, pravcato paradajzicno iznanaenje.

Prijatno.

Savet