

Italijanski peceni paradajz



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gsitnijeg paradajza ili ceri
- **8** cenabelog luka
- **1 kašika** origane
- **1 dl**maslinovog ulja
- **malo** soli
- biber

Priprema

Oprati i prepoloviti paradajz, pa poreati u pleh sa presekom okrenutim na gore, posoliti i pobiberiti. Beli luk sitno iseckati pa ga rasporediti po paradajzu. Posuti sve origanom i poprskati maslinovim uljem.

Peci u rerni na 150 stepeni oko 70-80 minuta.

Savet

Poslužiti kao prilog ili salatu. Prijatno :-)