

Paradajz punjeni sa junecim mlevenim mesom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** paradajza
- **400 g** mlevene junetine
- **1** glavica crnog luka
- **1** šargarepa
- **2** paprike slatke
- **po potrebi** so
- **po potrebi** bibera
- **po potrebi** suvog biljnog začina
- **1** kašika brašna
- **100 ml** ulja
- **200 ml** vode
- **4** krompira
- **1** ljuta papričica

Priprema

Luka sitno iseckati, šargarepu narendati, i izdinstati na malo ulja, dodati mleveno meso sve zajedno dinstati dok povrće i medo ne omekšaju. Papriku slatku iseci na kolutove, na kraju dodati je u smesu od mlevenog mesa sa povrćem da malo omekša uz stalno mešanje varjace. Smesu od mlevenog mesa, posoliti, pobiberiti i zaciniti biljnim začinom, zatim je dobro promešati. Skloniti je sa šporeta da se malo prohladi.

Paradajz oprati, iseci vrh - poklopac od paradajza, ostaviti sa strane za kasnije. Unutrašnjost paradajza izdubiti, ostaviti ga takođe za kasnije za pripremu preliva. Krompir oljuštiti, iseci na komade i skuvati ga u slanoj vodi.

Paradajz napuniti toplom smesom od mesa, a pri vrhu dopuniti krugovima paprike. Poklopce od paradajza vratiti i zatvoriti napunjeni paradajz.

Preliv: U istu posudu gde se dinstalo meso i povrce, zagrejati kašiku ulja i upržiti kašiku brašna. Uprženom brašnu dodati izdubljeni deo od paradajza, posoliti, promešati i naliti sa 200ml vode. Pustiti da provre preliv od paradajza.

Poređati punjeni paradajz u zemljano posudu sa kuvanim krompirom. Sve preliti vrućim prelivom od paradajza. Peci u zagrejanj rerni na 200C oko 30 minuta.

Savet

Služiti toplo uz sezonsku salatu i ljutom papričicom. Prijatno!