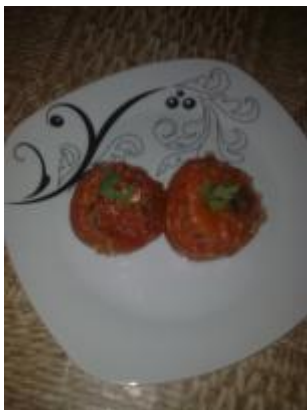


Punjeni paradajz



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Povrce

- **7-8**paradajza
- **2**šargarepe
- **2 glavice**crnog luka
- **50 g**pirinaca

Meso

- **300 g**mlevenog mesa

Zacini

- **po ukusu**suvog biljnog zacina
- **po ukusu**soli
- **2 kašice**aleve paprike
- **1 kašica**majcine dusice
- **1 kašica**bosiljak
- **10-tak listica**peršuna

Priprema

Izdubiti paradajz i iseci ima kapice.

Upržiti sitno seckani crni luka, šargarepu, unutrašnjost paradajza, mleveno meso i pirinac. Posoliti i staviti sve preostale zacine. Puniti kašicicom paradajz.

A zatim poklopiti kapicom.

Naliti vode do polovine paradajza i ostaviti da se krcka 10-tak minuta. Zagrejati rernu i nakon 10 minuta staviti da se malo zapece. Kada je jelo gotovo na svako parce paradajza staviti lisice peršuna.

Savet

Jako je ukusno ali najbolje ga jesti kada se ohladi.Prijatno.