

PUNJENI PARADAJZ

Sastojci:

1.2 kg paradajza (8 komada od oko 150 g)
120 g pirinča
40 g šećera
1.5 ravna kašičica soli
2 ravne kašičice celerove soli (ili još 1 obične)
1/2 ravne kašičice bibera
1 veza peršuna
50 ml maslinovog ulja
1 krompir

Postupak:

1. Uključiti rernu da se greje na 200°C. Naći odgovarajuću posudu za pečenje, takvu da kad se poređa sav paradajz ne ostaje mnogo prostora između.
2. Paradajzu iseći poklopce i sačuvati ih. Izvaditi unutrašnjost paradajza koristeći kratki nož za opsecanje i kašičicu za dubljenje i vađenje. Ako imate *butter curler*, upotrebite ga, zgodan je za vađenje sredine.
3. Čvrste delove sredine paradajza naseći i sačuvajti za neko drugo jelo, ili zamrznuti. Sok ostaviti u dubljem tanjiru.
4. Dodati pirinač, šećer, so, celerovu so, biber, sitno iseckan peršun, maslinovo ulje. U nedostatku celerove soli, zameniti je upola manjom količinom obične. Izmešati.
5. Izdubljeni paradajz složiti u posudu za pečenje. Puniti paradajz, ali ne do vrha, jer će pirinač da nabubri. Vratiti poklopce na svaki paradajz, a u šupljine poređati komadiće krompira. Poprskati sve sa još malo ulja. Peći na 200°C oko 1h.

Izvor:

<http://www.proverenirecepti.com/2012/07/punjeni-paradajz.html>