

# Punjeni prizrenski paradajz

## Za 4 osobe

8 paradajza za punjenje  
1 paradajz za podlogu

## Fil

$\frac{1}{2}$  kg mlevenog junećeg mesa  
1 glavica crnog luka  
50 g kuvanog pirinča  
100 g kačkavalja  
3 kašike sitno seckanog peršuna  
1 kašika sitno seckanog lista od celera  
100 g graška  
1 jaje  
so i biber

## Preliv

3 glavice luka  
3 zelene paprike  
ostatak od izdubljenog paradajza  
 $\frac{1}{2}$  dl ulja  
2 kašike parmezana

## Legir

2 dl mleka  
1 pavlaka  
4 jaja  
100 g belog sira  
2 kašike sitno seckanog peršuna

## Način pripreme

1. Izdinstati na luku mleveno meso.
2. Očistiti i izdubiti 8 paradajza. "Poklopac" od paradajza sačuvati za zatvaranje, a njegovu utrašnjost za preliv.
3. Nakon što se meso ohladi u njega staviti kačkavalj, pirinač, peršun, celer i jedno jaje. Dobro promešati.
4. Iseći preostali (deveti) paradajz na kolutove i tim kolutovima napraviti podlogu u izdubljenom paradajzu. Nafilovati svaki paradajz i poklopiti sa odsečenom kriškom koja je preostala kada se paradajz izdubi (poklopac).
5. Poređati u posudu za pečenje koja je predhodno nauljena i peći na 200

stepeni stepeni 20 minuta.

6. Dok se punjeni paradajz peče napraviti preliv. Luk i papriku iseći na rebarca, dodati ostatak od izdubljenog paradajza i dinstati na ulju dok ne omekša. Sa ovim prelivom preliti paradajz i opet vratiti u rernu na 10 minuta.

7. Napraviti legir tako što se dobro promešaju jaja, pavlaka, beli sir, peršun i mleko. Paradajz preliti legirom, pa opet vratiti u rernu na 10-15 minuta.

8. Servirati toplo.