

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.