

Plnené paradajky

Ingrediencie:

- 12 paradajok
- čajový pohár ryže
- 2 cibule, petržlen
- soľ
- čierne korenie
- 2 - 3 polievkové lyžice slnečnicového alebo olivového oleja

Postup:

U paradajok odkrojíte vršok a vydlabte z nich vnútro. Vydlabanú hmotu odkladajte zvlášť, ešte ju totiž použijete. Pekáč vymažte olejom a položte na neho vydlabané paradajky bez vrškov, pekáč zatiaľ nechajte bokom. Na panvici alebo v hrnci s 2 polievkovými lyžicami oleja krátko osmažte nakrájanú cibuľu. Prilejte 100 - 150 ml vody a pridajte nakrájaný vnútrajšok z paradajok. Duste, až sa vyparí voda a pridajte surovú ryžu a 250 ml vody. Pridajte korenie a krátko varte do kašovitej hmoty. Ryža by sa nemala uvariť. Touto hmotou naplňte paradajky a zaklopte odrezanými vrškami. Asi do polovice výšky paradajok prilejte do pekáča vodu a vložte do rozpálenej rúry pri 250 °C na pol hodiny. Paradajky by nemali začať černieť na vrchoch.