

Pobednički recept našeg takmicenja "A vi? Kako vi pripremate vaše povrće?"



Punjeni paradajz sa jajima i pečurkama



Kamatisin recept



190°C
15 minuta

Proces:

1. Očistiti paradajz i odrežiti vrh. Ukloniti unutrašnjost paradajza.
2. Zagrejati rernu na 190 stepena.
3. Rasporediti paradajz u posudu za pečenje, a zatim zaliti maslinovim uljem.
4. Umutiti jaja i dodati pečurke isečene na sitne komade (ili povrće po vašem izboru). Posoliti, pobiberiti i dodati začine poput aleve paprike ili belog luka.
5. U smešu, dodati sir.
6. Napuniti paradajz smešom.
7. Kuvati paradajz dok ne omekša i dok se smeša ne skuva, oko 15 minuta.
8. Ukrasiti prženom slaninom. Poslužiti.

Sastojci:

- 3 paradajza
- 2 kašike seckanih pečurki
- 2 jaja
- 1 kašika maslinovog ulja
- So, biber i drugi začini
- Po želji : sir i slanina

h e d s

Haute école de santé
Genève
Filière Nutrition et diététique

 **partage**
La banque alimentaire genevoise

Hes·SO GENÈVE
Haute Ecole Spécialisée
de Suisse occidentale