



Töltött paradicsom

- 12 paradicsom
- egy csésze rizs
- 2 vöröshagyma, petrezselyem
- só
- bors
- 2-3 ek. napraforgó- vagy olívaolaj

Elkészítés:

A paradicsomok tetejét levágjuk, belsejüket kikaparjuk. A kikapart belsejüket félretesszük, mivel még fel fogjuk használni. Egy tepsit kiolajozunk és beletesszük az előkészített paradicsomokat, majd félretesszük a tepsit. Egy serpenyőben vagy lábosban 2 ek. olajon kissé megpirítjuk a felaprított hagymát. Hozzáöntünk 100-150 ml vizet és a paradicsomok apróra darabolt belsejét. Addig főzzük kis lángon, amíg a folyadék el nem párolog, majd hozzáadjuk a nyers rizst és 250 ml vizet. Hozzáadjuk a fűszereket és főzelékszerű masszává főzzük. A rizsnek nem szabad teljesen átfőnie. Ezzel a masszával megtöltjük a paradicsomokat, majd visszatesszük rájuk a tetejeiket. A tepsit kb. a paradicsomok magasságának feléig felöntjük vízzel, és fél órára 250 fokra előmelegített sütőbe tesszük. A paradicsomok tetejének nem szabad megpirulnia.