



JERNEJ KITCHEN

POLNJENI PARADIŽNIKI Z RIŽEM

Polnjeni paradižniki z rižem je enostaven recept za čudovito brezmesno kosilo. Paradižniki so sočni in slastni ter pečeni v pečici z nadevom.

ZA	6	PARADIŽNIKOV
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	15	MINUT
PEČENJE:	15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	40	MINUT

POLNJENI PARADIŽNIKI Z RIŽEM

- 6 grozdastih paradižnikov Lušt
- 1 čajna žlička soli, za paradižnike
- 1/2 čebule
- 1 šop svežih zelišč (meta, bazilika, origano, peteršilj)
- 5 suhih marelic
- 2 sušena paradižnika, iz olja
- 1 žlica olivnega olja
- 2 žlici pinjol
- 2 stroka česna
- 140 g dolgozrnatega riža
- 1/4 žličke cimeta v prahu
- 1/4 žličke začimbe ras el hanout (poljubno)
- 1 čajna žlička soli
- 1/4 žličke mletega popra
- 60 g sira Scamorza (ali Mozzarella)

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

- Papirnate brisačke
- Kuhinjski nož
- Cedilo

PRIPRAVA PARADIŽNIKOV

Paradižnik umijemo in osušimo s kuhinjsko brisačko. Vsakemu paradižniku odrežemo vrh, da dobimo pokrov. Z žlico izdolbemo sredico in jih damo v skledo. Izdolbene paradižnike posolimo in s prerezano stranjo navzdol postavimo na večje cedilo. Spodaj damo skledo, da odteče voda, da paradižniki med peko ne bodo pokali.

NADEV

Izdolbeno sredico paradižnikov seseklamo in damo v skledo. Čebulo olupimo in seseklamo. Seseklamo tudi sveža zelišča, marelice in sušene paradižnike. Na zmeren ogenj postavimo večjo ponev. Ko se segreje, dodamo olivno olje in čebulo, pražimo 3-4 minute. Dodamo marelice, sušene paradižnike, pinjole in česen. Premešamo in pražimo 2 minuti. Riž speremo pod tekočo vodo in dodamo v ponev. Pražimo 2-3 minute, nato dodamo seseklano paradižnikovo sredico in zelišča ter začimbe. Zalijemo z 80ml vode. Premešamo in kuhamo 8 minut.

SPEČEMO

Rešetko damo na sredino pečice in jo segrejemo na 200 °C. Paradižnike na pekaču enakomerno napolnimo z nadevom. Sir narežemo na manjše kocke in damo na nadev. Žlico vode prelijemo čez nadev, nato zapremo s pokrovom od paradižnika. Rahlo pokapljamo z olivnim oljem. Pekač pokrijemo s papirjem za peko in postavimo v segreto pečico. Pečemo 5 minut, nato odstranimo zgornji papir za peko in pečemo še 10 - 15 minut. Ko se polnjeni paradižniki rahlo ohladijo, jih damo na krožnik in ohladimo.

Rezalna deska
Skleda
Pekač