

## PUNJENJE RAJČICE PO DUKANU

- 3 pomidora (rajčice)
- 1 paprika
- 1 maja tikvica
- 1 manja kapula (crveni luk)
- 1 mozzarella
- 3 jaja
- 1 žličica pesto genovese

Pomidore operite, odrežite vrh i izdubite ih. Stavite sa strane da se ocijede. Na malo maslinova ulja prodinstajte isjeckanu papriku, tikvicu i izdubljeno meso od pomidora. Posolite, popaprite te dodajte začinske trave po želji. Kod mene je to bosiljak, pretusimul (perišin). Dinstajte petnaestak minuta, skinite s vatre i ohladite. U ohlađeno povrće dodajte isjeckanu mozzarelu i po želji žlicu pesto genovese. Pomidore iznutra malo posolite, popaprite, i napunite do pola smjesom. Na vrh u svaki pomidor stavite jaje. Stavite ih na papir za pečenje pa u peć na 180 C pola sata. Poslužite sa umakom od 2 žlice vrhnja, 2 žlice majoneze, malo izgnječenog češnjaka, malo soli i bijelog papra.



## VEGAN VERZIJA

- 3 jaja
- 1 paprika
- 1 manja tikvica
- 1 manja kapula (crveni luk)
- 100 gr tofu sira
- 1 žličica pesto genovese
- kus-kus

Prokuhajte dva dcl vode, dodajte sitno nasjeckanu rikolu, posolite i prelijte sa kus-kusom (otprilike čaša kus-kusa).

Pomidore operite, odrežite vrh i izdubite ih. Stavite sa strane da se ocijede. Na malo maslinova ulja prodinstajte isjeckanu papriku, tikvicu i izdubljeno meso od pomidora. Posolite, popaprite te dodajte začinske trave po želji. Kod mene je to bosiljak, pretusimul (perišin). Dinstajte petnaestak minuta, skinite s vatre i ohladite. U ohlađeno povrće dodajte, kus-kus, pola nasjeckanog dimljenog tofu sira i žličicu pesto genovese.

S tom smjesom napunite pomidore malo preko vrha. Po vrhu naribajte ostatak dimljenog tofu sira, i pecite pola sata na 180 C. Kao prilog može pire krumpir, a kao umak dobro će doći kombinacija tofu majoneze, češnjaka i bijelog papra. Ja sam bila dan prije u Splitu pa sam kupila malo klica koje su poslužile kao ukras i dodatak ovom ukusnom zalogaju.

Naravno, vino preskočite, iako bi čaša bilog vina puno lipo legla. U slast!