Posne punjene paprike



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**crvenih paprika
- **1 kg**krompira
- **2 glavice**crnog luka
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- slatka paprika
- brašno
- ulje

Priprema

Sitno iseckajte crni luk, a krompir izrendajte na krupnije rende. U šerpicu sipajte ulje, dobro ga zagrejte i propržiti luk, dodajte rendan krompir i dinstajte na tihoj vatri. Zacinite po ukusu i kada je fil gotov napunite paprike. Punjene paprike složite u šerpu, nalijte vodom i kuvajte na nižoj temperaturi. Kuvajte oko sat vremena, a zatim stavite zaprsku po želji i ostavite u zagrejanoj rerni oko 15 minuta da se zapeku. Po želji u fil možete dodati rendanu šargarepu i baren pirinac.

Savet