

## *Paprike punjene šampinjonima i geršlom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4-5 paprika
- 400 g šampinjona
- 50 g geršle
- 1 glavica crna luka
- 3 cesnabela luka
- 1 čaša kisele pavlake
- 2 jaja
- po potrebi
- zacin
- kari
- tucana crvena paprika
- ulje

### **Priprema**

Paprike ocistiti od semena i drški. Geršlu staviti u lonac, dodati vode 3 prsta iznad geršle i kuvati dok ne omekša. Kad je skuvana, ocediti, oprati hladnom vodom i opet dobro ocediti. Crni luk i beli luk iseckati i propržiti malo na ulju, dodati seckane šampinjone i pržiti mešajući dok voda iz šampinjona ne ispari. Kuvanu geršlu i pržene šampinjone pomešati i dodati kiselu pavlaku, jaje, zacin, prstohvat karija, tucane paprike. Sve dobro izmešati, puniti paprike. U pleh staviti 2-3 kašike ulja, staviti punjene paprike a preostalu masu od punjenja staviti izmedju paprika. Peci u rerni na 200 stepeni dok paprike ne porumene.

### **Savet**