

## *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** caša kisele pavlake
- **2** jaja
- **po potrebisu**
- 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 mešajuci 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**