

Paprike filovane gljivama



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** paprika
- **500 g** šampinjona
- **3 glavi** celuka
- **50 g** peršuna
- **4** paradajza
- **100 ml** ulja

Priprema

Prođinstati sitno sjeckani luk, kad luk postane staklast dodati mu sjeckane gljive. Nakon desetak minuta ubaciti obarenu rižu, sitno sjeckani peršun posoliti i skloniti s vatre da se ohladi. Paprike oprati, isjeci im drške i odstraniti sjemenke, pa ih puniti ohlaenim filom. Ovako pripremljene paprike staviti u nauljenu odgovarajucu posudu i peci u rerni 40 minuta na 200 C.

Savet