

# **Posna paprika punjena pasuljem**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

## **Sastojci**

### **Za punjene paprike:**

- **12** suvih paprika
- **300** g kuvanog pasulja
- **2** glavice crnog luka
- **1** struk praziluka
- **3** cešnjabelog luka
- ulje
- **1** kašikamešavina zacina
- so
- **1** kašikam levene aleve paprike

## **Priprema**

Obariti pasulj pazeci da se ne raskuva. Ocediti ga i sacuvati vodu u kojoj se pasulj kuvalo. Suve paprika potopiti u mlaku vodu da omekšaju, iseci im drške i dobro ih oprati. Na vrelom ulju ispržiti sitno iseckan praziluk i crni luk, dodati oceen pasulj, posoliti alevom paprikom, dodati beo luk, tucanu paprika i sve dobro promešati.

Ostaviti da se prohladi. Prohlaenim filom puniti paprike i reati ih u nauljenu šerpu. Paprike preliti odvarom od pasulja, jednu kutlacu i staviti ih u rerun da se ukrckaju i zapeku, na 150 C oko pola sata (vodeći racuna da ne izgore jer su suve i svaka jaca temperature može da ih izgori).

## **Savet**

Paprike možete prekriti ostatkom pasulja, kako je je ukusno jelo pripremljeno i na taj nain.