

Suve crvene paprike punjene orasima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 **struk**praziluka
- 1 **šolj**pirinaca
- 300 **gm**levenih oraha
- 10 **suvih** crvenih paprika
- 3 **šargarepe**

Zacini:

- **po potrebi** mleveni biber
- **po potrebi** suvi biljni zacin
- **po potrebi** aleve paprika

Priprema

Na ulju popržiti praziluk, pa dodati rendanu šangarepu, pržiti malo tako pa ubaciti i mlevene orahe i još malo pržiti i ubaciti opran i očišćen pirinac, još malo pržiti minut najviše, pa po potrebi dodati alevu papriku i biber, pa zaciniti suvim biljnim zacinom. Suve paprike malo držati u toplu vodu da budu lakše za punjenje. Napuniti paprike i reati u tepsiju, malo ih prokuvati tako napunjene, pa ih onda gurnuti u rernu da se zapeku. Kada su pri kraju pečenja zapržiti ih sa malo upženog brašna na vrh kašike aleve paprike, pa ih nasipati treba da cvrci ulje kada se sipa na paprike. Prijatno!

Savet