

Paprika punjena sirom i šampinjonima



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6**svežih paprika
- **1** paradajz
- **2 struka** crnog luka
- **2 korena**šargarepe
- **100 g**šampinjona
- **200 g**sitnog sira
- **2** jajeta
- **1 dl**maslinovog ulja
- **1 kašikasuvih** zacina
- **1/2 kašicice** soli
- **1/2**manje tikvice

Priprema

Povrce oprati, tikvicu oljuštiti, koristiti deo bez semena.

Sipati ulje u posudu, ostaviti dve kašike ulja za prelivanje paprika. Posudu staviti na vatru, dodati naseckan crni luk i pustiti da se malo prodinsta, dodati na kockice isecenu šargarepu i tikvice, prodinstati još malo, pa dodati na listice isecene šampinjone.

Kada se sve lepo uprži, skloniti sa vatre, pa dodati sir.

Sjediniti masu, pa dodati jaja, dodati zacine i malo soli. Paprike ocistiti od semena, a paradajz izdubiti. Meso od

paradajza odvojiti u posebnu posudu. Napuniti papriku i paradajz, pa *meso* od paradajza koristiti da zatvorite punjene paprike. Jednom kašikom ulja podmazati posudu u kojoj ce se paprike peci. Reati punjene paprike i paradajz. Preko paprika preliti ostatak od paradajza, maslinovo ulje i malo suvog zacina.

Zagrejati rernu na 250 C, staviti paprike i prekriti ih folijom ili pek papirom. Peci prekrivene desetak minuta, pa skloniti foliju i peci dok ne požute. Služiti tople.

Savet