

Paprike punjene krompirom (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 12 paprika
- 1 kg krompira
- 2 luka
- 4 paradajza
- 2 šargarepa
- 3 kašike pirinca
- 2 kašice soli
- po ukusu začina
- malo pešuna
- 1 kašica bibera

Priprema

Dinstati iseckani luk na sitno, i rendanu šargarepu. Dodati 2 paradajza koja treba oljuštiti, tako što malo odstoje u vrućoj vodi, očistiti od semenki i iseckati. Takođe dodati i pirinac. Krompir izrendati na krupno rende, iscediti rukom višak vode, i dodati da se i on dinsta. Naliti 2-2,5 čaše vode... Kada voda ispari začiniti, i dodati peršun.

Očišćene paprike puniti smesom, i reati u šerpu. Zatvoriti ih sa 2 preostala paradajza... Naliti malo vode, poklopiti i staviti da se prokuva 10- 15 minuta...

Rernu zagrejati na 200 C, napraviti zapršku, sipati preko paprika i staviti ih da se zapeku 20-30 minuta...

Savet

Ukusno posno jelo, moze se dodati jos i soja...