Paprika punjena sojinim ljuspicama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15**paprika za punjenje
- **100 g**sojinih ljuspica
- **100 g**pirinca
- **2**šargarepe
- **2**krompira
- **4 srednje glavice** crnog luka
- **2 dl**ulja
- **2 kašike**suvog biljnog zacina
- **1 kašika**soli
- **1/2 kašike**bibera
- **1/2 kašike**aleve paprike.

Priprema

Na ulju upržiti crni luk dok ne dobije zlatno žutu boju. Sojine ljuspice potopiti vrucom vodom i ostaviti ih 10-tak minuta. Krompir i šargarepu izrendati. Kada se uprži crni luk, dodati ljuspice, pirinac, šargarepu i krompir. Dodati suvi biljni zacin, so, biber i alevu papriku.

Ovim filom napuniti paprike, ali ne do kraja. Ostaviti malo prostora za pirinac koji nabubri prilikom kuvanja. Naliti sa 2 dl vode i staviti da se kuvaju na laganoj vatri, oko 45 minuta.

Savet