

Punjene paprike sa krompirom i pirincem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6 crvenih paprika (srednje velicine)
- 100 ml ulja
- 2 glavice crnog luka
- 2 velika krompira
- 1 cen belog luka
- 70 g pirinca
- 600 ml vode
- 2 kašike brašna
- 1 kašičica aleva paprike
- 1 srednja šargarepa
- po ukusu
- biber

Priprema

Očistiti paprike od semenki. Oprati ih i ostaviti da se osuše. U tiganj propržiti luk, zatim dodati izrendanu šargarepu. Pržiti sve zajedno jedno 5 minuta, onda dodati sitno iseckani beli luk. Pred kraj dodati izrendani krompir. Pržiti još 5-6 minuta (nemojte da brinete ako vam se krompir lepi za tiganj), tako treba da bude. Samo dobro mešajte non-stop. Pred sam kraj dodati pirinac. Sve dobro sjedniti, pobiberiti i posoliti po ukusu.

U šerpu staviti uspravno paprike, puniti ih filom. Naliti 600 ml vode u šerpu, i kuvati jedno 50 minuta. Zatim u pola šoljice vode, dodati brašno i alevu papriku i sve umutiti da nema grudvica. Dodati paprikama, ostaviti da se kuva još 5 minuta. Na kraju stavite paprike da se zapeku u rernu na 180 C jedno 20-25 minuta. Paprike služiti sa pavlakom.

Savet