

Punjene suve paprike sa pecurkama i pirincem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicacrнog luka**
- **1 pakovanje (400 g) šampinjona**
- **1 šoljapirinca**
- **10 suvih paprika**
- **3-4 krompira**
- zacini
- **maloparadajz soka**
- **malovode**

Priprema

Izdinstati luk, pa mu dodati sitno seckane šampinjone. Izdinstati, pa zaciniti. Posebno obariti pirinac do pola, pa ga zaciniti i pomešati sa šampinjonima. Suvu papriku potopiti u vrelu vodu da otpusti, da bi bila spremna za punjenje, zatim je napuniti. U vatrostalnu posudu poreati papriku da bude polu uspravljena, po želji dodati krompire isecene na cetvrtine, zatim sve to zaliti paradajzom i vodom. Poklopiti i staviti u zagrejanu rernu da se pece. Posle 20-tak minuta otklopiti da se lepo zapece.

Savet