

# **Paprike punjene pasuljem**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 500 g pasulja tetovca
- 10 paprika babura
- 4 glavice crnog luka
- 2 paradajza
- 1 dl ulja
- pola kašicice aleve paprike
- mleveni biber
- so

## **Priprema**

Pasulj oprati i skuvati u manjoj kolicini vode, vodeći računa da se zrna ne raspadnu. Na zagrejanom ulju propržiti iseckan crni luk. Potom staviti alevu papriku, mleveni biber i so po ukusu. Dodati oceen pasulj i sve zajedno izmešati. Ovom masom napuniti paprike i svaku zatvoriti kriškom paradajza. Poreati ih u podmazan vatrostalni sud ili šerpu, preliti vodom u kojoj se kuvaao pasulj i zapeci u zagrejanoj rerni.