Punjene suve paprike



Sastojci

Potrebno je:

- suve paprike (18-25 komada)
- 1-2 šoljice pirinca
- 1 struk praziluka
- 1 šargarepa
- 50 g pecenog i oljuštenog kikirikija
- 50 g suvog groža
- 1 kašika seckanog lista peršuna
- celer
- suvi zacin
- ulje
- biber
- so

Priprema

Paprike operite, poparite vrelom vodom pa ostavite da se ocede. Na zagrejanom ulju propržite iseckan praziluk, narendanu šargarepu i celer.

Zatim dodajte kikiriki seckan na cetvrtine i suvo grože, pirinac (nekuvan), biber, so i suvi zacin po ukusu, pa promešajte. Pripremljenim filom napunite paprike.

Poreajte ih u vatrostalnu ciniju, nalijte vodom da ogreznu i stavite da se peku 30-35 minuta na 200 stepeni.