

Punjene posle paprike



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **130** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** glavice crnog luka
- **2** šargarepe
- **1** paradajz
- **150 g** pirinca
- **500 g** krompira
- **1** kašičica soli
- **2** kašičice vegete
- **2** dlulja
- **3** paprike iz turšije

Priprema

Na ulju upržiti sitno seckan luk, paradajz i rendanu šargarepu, zatim dodati pirinac, pa rendani krompir. Dinstati 20 minuta. Puniti smesom nekoliko paprika, pa ih staviti preko ostatka fila.

Naliti vodom da ogrezne, staviti malo ulja i začine i zapeci u rerni na 150 C 90 minuta.

Savet

Punila sam samo 3 paprike jer ih ne jedemo. Jedemo samo fil, a vi naravno možete i više paprika puniti ukoliko ih volite jesti.