

Paprika s podvarkom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8** suvih paprika
- **60 g** kiselog kupusa
- **1 struk** praziluka
- **200 g** krompira
- **100 g** ribe po izboru
- **1** dlulja
- biber
- **1 kašičica** slatke mlevene paprike

Priprema

Parce ribe ispržiti na ulju i sitnije ga iseci. Paprike dobro oprati i ostaviti ih malo da odstoje u toplu vodu. Kupus sitnio iseckati i propržiti na ulju. Pred kraj prženja dodati sitno iseckan praziluk i sve zajedno još malo pržiti. Kad su kupus i praziluk prženi dodati parcice ribe, mlevenu papriku i biber. Pripremljenom masom puniti paprike, zatvoriti kolutom oljuštenog krompira i reati u pleh. Naliti ih sa malo mešavinom vode i ulja i staviti da se krckaju, dok se paprika i krompir ne skuvaju. Kad su paprike skuvane staviti ih u rernu da se zapeku na 180 C papriku možete spremati i bez dodatka ribe.

Savet

Odlian recept za dane posta.