Posne paprike punjene bulgurom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12**manjih somborki
- **1**praziluk
- **1**šargarepa
- **1 šolja (od 2,5 dl)**sitnog bulgura
- **2 cena**belog luka
- **1 kašika**seckanog korijanderovog lista
- **2 kašicice**paradajz pirea
- **po ukusu**soli i bibera
- mlevena zacinska paprika
- **malo**brašna
- ulje

Priprema

Paprike somborke oprati i izdubiti. Ostaviti da se prosuše. Na maslinovom ulju pržiti sitno seckani beli deo praziluka, da "svene", potom dodati listice belog luka i pržiti da pusti miris. Staviti i rendanu šargarepu. Pržiti da omekša. Dodati paradajz pire i mešati da se lepo sjedini sa povrcem. Sad dodati bulgur, dodavati pomalo povrtne supe i krckati na tihoj vatri, da bulgur bude skuvan na pola. Zaciniti po ukusu. Ostaviti poklopljeno desetak minuta. Umešati seckano lisce korijandera, proveriti ukus. Promešati smesu pa puniti vec spremljene paprike. Porati ih u tepsiju, naliti povrtni bujon i staviti u pecnicu da se fino zapeku. Napraviti tanku zapršku od malo brašna, slatke parike i kašicice paradajz pirea, pa zapržiti. Vratiti u rernu na još desetak minuta da se sve lepo ukrcka.

Savet

Prijatno!