

Turšija punjena povrcem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6**vecih paprika iz turšije
- **4** glavice crnog luka
- **2**manja krompira
- **2**šargarepe
- **100 ml**paradajz soka
- **1 veca šoljapirinca**
- **100 gm**levenih oraha
- **po ukusu**soli, bibera, suvog biljnog zacina
- **po želji**majcine dušice
- **po potrebi**ulja

Priprema

Luk ocistiti i sitno iseckati, a ostalo povrce sitno narendati. Pirinac ocistiti i oprati u nekoliko voda (nije potrebno da bude skuvan). Najpre na srednje zagrejanom ulju prodinstati luk, zatim mu dodati rendani krompir i šargarepu, a onda i mlevene orahe. Potom dodati pirinac, naliti paradajz sokom i dodati dve šolje vode.

Povremeno mešati, dok višak vode ne uvri. Posoliti, dodati zacine po želji (na kraju dodati majcinu dušicu), skloniti sa vatre i ostaviti da se prohladi.

Ovom smesom puniti prethodno ocišćenu turšiju. Zemljanu posudu nauljiti, poreati punjene paprike, doliti malo paradajz soka i staviti u zagrejanu rernu da se pece 40-45 minuta na 200 stepeni.

Savet