

Punjene paprike bez mesa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g pirinca
- 2-3 šargarepe
- 1 krompir
- 1 tikvica
- 1/2 l paradajza
- 8 paprika

Priprema

Oprati i izdubiti paprike koje ćete puniti filom.

Pirinac staviti da se kuva, a za to vreme izrendati krompir, šargarepu i tikvicu i dinstati ih na laganoj vatri. Kada se povrće izdinstalo, dodati mu pirinac i začine po želji.

Nakon što se smesa ohladi, paprike se mogu puniti. U nauljenu vatrostalnu posudu reati napunjene paprike i preliti ih kuvanim paradjzom. Peci u zagrejanoj rerni na 220°C oko 60 minuta, zatim skinuti poklopac i peci na 180°C još oko 30 minuta, kako bi paprike porumenile.

Savet

Napunjene paprike se mogu zatvoriti kolutom krompira ili paradajza. Povre kojim ete puniti paprike možete birati po sopstvenom ukusu. :)