

Posne punjene paprike (na vodi)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Fil:

- **1 pakovanje**šampinjona
- **100 g**pirinca
- **1** vecatikvica
- **2 glavice**crnog luka
- **3** cena belog luka
- **1** vecašangarepa
- **2**krompira
- **2**paradajza

Za punjenje:

- **6** paprika babura

Priprema

Iseckati crni i beli luk na kockice, šangarepu na kolutove ili kockice po želji, tikvicu, paradajz i šampinjone sve na kockice i staviti da se dinsta sve zajedno u tiganju. Posoliti, pobiberiti, zacina još po želji.

Pirinac staviti u šerpicu posebno da se skuva. Kada je kuvan pomešati sa povrćem.

Kašikom puniti paprike dok se fil ne istroši. Iseci krompir na kolutove deblje i zatvarati paprike. Naliti ih vodom i staviti da se kuvaju, i posuti alevom paprikom po želji.

Savet

Paprika možete koliko imate, ja sam uzela 6 toliko mi staje u šerpu pa je recept za toliko. Prijatno.