

Suve paprike punjene pirincem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** suvih paprika
- **1** praziluk
- **2 srednje** šargarepe
- **malo** korenacelera
- **1** **veci** krompir
- **1** **šolja** od jogurta pirinca
- **1** **kašika** suvog biljnog začina
- **1** **kašičica** aleve paprike
- **po potrebi** soli
- **1** **kašičica** peršunovog lista
- **po ukusu** bibera
- **3** **cen** belog luka
- **1/2** **l** vode
- **2** **kašice** ulja

Ostalo:

- **1** **dl** vode
- **5** **kašika** paradajz soka
- **1** **kašika** ulja

Priprema

Suve paprike potopiti u vrelu vodu da omekšaju.

Pripremiti povrce. Praziluk sitno naseckati, šargarepu i celer narendati na sitno rende, krompir narendati na krupno rende.

Sipati u šerpu ulje pa staviti praziluk, šargarepu, celer i pirinac pa propržiti malo potom dodati krompir i naliti vodu. Dok se krcka na laganoj vatri zaciniti sa suvim biljnim zacinom, solju, biberom, alevom i peršunovim listom pred kraj dodati sitno seckan beli luk. Kuvati oko 20 minuta.

Paprike puniti ovom smesom i reati ih u pekac koji smo podmazali sa uljem. Razmutiti vodu i paradajz sok i preliti paprike, staviti poklopac i peci paprike na 180°C oko 30 minuta potom smanjiti temperaturu na 160°C otklopiti i peci dok voda ne ispari.

Savet

Paprike mogu da se zatvore kolutom krompira ili paradajza