

Babure punjene šargarepom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg šargarepe
- 1 dl ulja
- 2 vece glavice luka
- 2 caše kivanog paradajza
- 3 paradajza
- malo peršunovog lista
- 5-6 babura
- biber
- so

Priprema

Šargarepu ocistiti i iseci na sitne kolutove. Sipati ulje u šerpu, pa kad se ulje zagreje, staviti sitno seckani luk i kad je luk polupržen, dodati šargarepu i dinstati sve dok šargarepa ne omekša. Pred kraj staviti očišćen i isecen paradajz i seckani peršun, a zatim posoliti i pobiberiti po ukusu. Babure ocistiti i popariti u ključaloj vodi. Napuniti nadevom, poreati u uvec, preliti kivanim paradajzom i peci u pecnici.