Punjene paprike (posne)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Pitrebno je:

- **10-12**crvenih paprika, ne prevelikih
- **300 g**šampinjona
- **1**šargarepa
- **1 veca glavica**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **50 g**integralnog pirinca
- **50 g**prosa
- **50 g**ovsenih pahuljica
- **1/2 kg**paradajza ili 1/2 l soka od paradajza
- **po potrebi**so
- biber
- korijander
- persunov list

Priprema

Sino iseckan crni luk prodinstati dok ne porumeni. Dodati sitno rendanu šargarepu, a nakon toga dodati i sitno iseckane šampinjone. Dinastati malo, pa dodati zacine, a nakon toga i navedene žitarice. Ostaviti na ringli dok žitarice ne upiju svu tecnost od šampinjona. Dodati sitno seckan beli luk, malo paradajza i dobro izmešati.

Puniti ocišcene paprike, ali ne treba ih prepuniti. Stavljati kolut paradajza na otvor, ali nije neophodno. Preliti ostatkom fila, ako ostane, sipati oko 2-3 dl vode i paradajz.

Peci 40-tak minuta na 170 stepeni, dok žitarice ne omekšaju, a paprike ne porumene.

Savet

Ko ne voli posno, umesto šampinjona, može koristiti mesto.