

Punjene paprike (posne)



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: 75 min

Sastojci

Potrebno je:

- 10-12 crvenih paprika, ne prevelikih
- 300 g šampinjona
- 1 šargarepa
- 1 **veca** glavica crnog luka
- 2 **cen**abelog luka
- 50 g integralnog pirinca
- 50 g prosa
- 50 govsenih pahuljica
- 1/2 kg paradajza ili 1/2 l soka od paradajza
- **po potrebi**
- 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 začine, a nakon toga i navedene žitarice. Ostaviti na ringli dok žitarice ne upiju svu tečnost od šampinjona. Dodati sitno seckan beli luk, malo paradajza i dobro izmešati.

Puniti očišćene 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.