Punjene paprike sa celerom

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je

- **1 glavica**celera
- **4**šargarepe
- **5 glavica**crnog luka
- **150 g**mlevene soje
- **4**krompira
- **20**paprika
- **200 g**pirinca
- so
- biber
- aleva paprika
- ulje
- brašno

Priprema

Iseckati luk, celer, šargarepu i krompir izrendati na krupnije rende. Soju potopiti u vreloj vodi. Na vrelom ulju propržiti luk, dodati celer, pa šargarepu, krompir i soju, na kraju dodati pirinac, naliti malo vode, zaciniti i malo krckati, kad nabubri pirinac dodato malo brašna da bi vezalo smesu. Puniti paprike. Naliti ih vodom, i malo ih kuvati pa ih staviti u rernu da se zapeku.

Savet