

Posna paprika



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12** sušenih crvenih paprika
- **200 g** kuvanog pirinca
- **150 g** praziluka
- **150 g** šaragrepe
- so
- biber
- **40 g** ajvara
- **50 g** oraha
- **2 kašike** ulja
- **150 g** krompira
- **200 ml** soka od paradajza

Priprema

Na zagrejanom ulju prodinstati sitno isecen praziluk, dodati rendanu šaragrepu, posoliti, pobiberiti i dinstati par minuta. Dodati ajvar, krupno seckane orahe, promešati i dinstati još par minuta.

Za to vreme suve paprike potopiti u vodu, ostaviti ih par minuta, a zatim izvaditi i ocediti.

U smesu od povrca i oraha, dodati kuvani pirinac, promešati i smesom puniti paprike. Poredjati ih u tepsiju, preliti vodom i sokom od paradajza i peci u rerni zagrejanoj na 180 C oko 35 minuta.

Savet