

# **Paprike punjene šampinjonima i geršlom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4-5**paprika
- **400 g**šampinjona
- **50 g**geršle
- **1 glavicacrna luka**
- **3 cesnabela luka**
- **1 caša** kisele pavlake
- **2**jaja
- **po potrebiso**
- zacin
- kari
- tucana crvena paprika
- ulje

## **Priprema**

Paprike ocistiti od semena i drški. Geršlu staviti u lonac, dodati vode 3 prsta iznad geršle i kuvati dok ne omekša. Kad je skuvana, ocedit, oprati hladnom vodom i opet dobro ocediti. Crni luk i beli luk iseckati i proprižiti malo na ulju, dodati seckane šampinjone i pržiti mešajuci dok voda iz šampinjona ne ispari. Kuvanu geršlu i pržene šampinjone pomešati i dodati kiselu pavlaku, jaje, zacin, prstohvat karija, tucane paprike. Sve dobro izmešati, puniti paprike. U pleh staviti 2-3 kašike ulja, staviti punjene paprike a preostalu masu od punjenja staviti izmedju paprika. Peci u rerni na 200 stepeni dok paprike ne porumene.

## **Savet**