

Posna punjena paprika



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12** paprika
- **150 g** pirinca
- **2** veće šargarepe
- **2** veća krompira
- **1** manja glavica crnog luka
- **1** paradajz
- **1** paprika
- **malosoli**
- **malozacina**
- **maloulja**
- **1** šolja vode

Priprema

Paprike oprati i ocistiti. Šargarepu i krompir ocistiti i izrendati. Pirinac ocistiti i oprati. Luk ocistiti i sitno iseckati. Paradajz i 1 papriku oprati, ocistiti i iseci na sitne komade. Na zagrejanom ulju propržiti šargarepu i krompir, dopdati pirinac, posoliti i usuti vodu. Malo kuvati i dodati luk, paradajz i papriku. Kuvati 10ak minuta, da voda uvri, dodati zacin i puniti paprike. Staviti ih u vatrostalnu ciniju i peci u rerni na 180 stepeni oko 30-40 minuta.

Savet