

Paprike punjene spanacem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** pirinca
- **200 g** spanaca (blansiran sitno iseckan)
- **2 kašike** palente
- **8** paprika babura
- **180 g** kiselog mleka
- **4 kašike** ulja
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** soli

Priprema

Paprike oprati i ocistiti od drškica i semena. Spanac oprati, ocistiti od drškica, iseckati i posoliti. U 3 šolje tople posoljene vode skuvati opran pirinac. Prohladiti pirinac, pa dodati opeen (od soka koji je pustio) spanac, palentu, so i biber. Zatim, umešati kiselo mleko i puniti paprike. Poreati u odgovarajuću šerpu i poprskati uljem. Peci u rerni zagrejanom na 220 stepeni C, oko 15 minuta. Smanjiti temperaturu na 200 stepeni i peci još oko 30 minuta, tj. dok paprike ne omekšaju.

Savet