

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 ukus**ubibera
- **po ukus**soli

Priprema

Paprike oprati i ocistiti od drškica i semena. Spanac oprati, ocistiti od drškica, iseckati i posoliti. U 3 šolje tople posljene vode skuvati opran pirinac. Prohladiti pirinac, pa dodati oceen (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 zagrejanoj na 220 stepeni C, oko 15 minuta. Smanjiti temperaturu na 200 stepeni i peci još oko 30 minuta, tj. dok paprike ne omekšaju.

Savet