

Paprika punjena plavim paradajzom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2plava paradajza
- **1 glavic**acrnog luka
- 1šargarepa
- 1paradajz
- **po želji**peršunov list
- **po želji**soli
- **po želji**bibera
- 1 šoljicapirinca
- **po potrebi**paprike babure
- aleve paprike
- ulja

Priprema

Plavi paradajz oljustiti, iseckati na koscike, posoliti i ostaviti da stoji. Na ulju propržiti seckani crni luk, dodati oce?en plavi paradajz, iseckan krompir. Dinstati dok ne omekša pa dodati paradajz seckan pirinac, posoliti i pobiberiti. Dobro izmešati i puniti papriku. Napraviti tanku zapršku od aleve paprike i pasiranog paradajza, naliti papriku i peci u rerni ili kuvati na tihoj vatri.

Savet