

## *Posna paprika punjena pasuljem*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za punjene paprike:**

- **12** suvih paprika
- **300** g kuvanog pasulja
- **2** glavice crnog luka
- **1** struk praziluka
- **3** češnjabelog luka
- ulje
- **1** kašik mešavina začina
- so
- **1** kašik mlevene aleve paprike

### **Priprema**

Obariti pasulj pazeci da se ne raskuva. Ocediti ga i sacuvati vodu u kojoj se pasulj kuvao. Suve paprika potopiti u mlaku vodu da omekšaju, iseci im drške i dobro ih oprati. Na vrelom ulju ispržiti sitno iseckan praziluk i crni luk, dodati oceden pasulj, posoliti alevom paprikom, dodati belo luk, tucanu paprika i sve dobro promešati. Ostaviti da se prohladi. Prohlaenim filom puniti paprike i reati ih u nauljenu šerpu. Paprike preliter odvarom od pasulja, jednu kutlacu i staviti ih u rerun da se ukrcakaju i zapeku, na 150 C oko pola sata (vodeci racuna da ne izgore jer su suve i svaka jaca temperature može da ih izgori).

### **Savet**

Paprike možete prekriti ostatkom pasulja, jako je ukusno jelo pripremljeno i na taj nain.