

Slavske paprike



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **30** suve paprike
- **1 kg** crni luk
- **2 struk** prazi luk
- **2** šargarepe
- **5** krompira
- **100 g** soja
- **1** šoljica pirinaca
- **100 g** mlevenih oraha
- so
- suvi biljni zacin
- biber
- aleva paprika

Priprema

Upržiti na ulju crni luk i šargarepu na pola prženja dodati prazi luk i kad se dobro uprži dodati opran i očen pirinac i alevu papriku i još malo pržiti.

Soju potopiti u toplu vodu dobro ocediti i dodati u predhodnu smesu zatim narendati krompiri i dodati mlevene orahe, biber, so i suvi biljni zacin.

Smesom puniti paprike, nareati u vecu šerpu naliti sa malo vode i krckati na tihoj vatri 15 minuta, zatim paprike staviti u rernu pokriti ih papirom da ne izgore. Gotove paprike zapržiti sa malo ulja i aleve paprike, isljuciti rernu i vratiti paprike u rernu da se zapeku.

Savet