

## *Paprike punjene pasuljem*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 15 svežih babura
- 500 g pasulja
- 1 kašika brašna
- 1 struk praziluka
- 3 cena belog luka
- 1 kašicica aleve paprike
- 2 kašike persunovog lišca
- biber
- ulje
- so

### **Priprema**

Kuvajte očišćen pasulj 20 minuta, prospite vodu u kojoj se kuvao i nalijte pasulj vreloom vodom. Dodajte pasulju sitno iseckan praziluk i kuvajte dalje zajedno. Nemojte pasulj nalivati sa mnogo vode, jer kada se skuva, treba da ima sasvim malo tecnosti, a zrna treba da ostanu cela.

Napravite zapršku od ulja, brašna i aleve paprike i njome zapršite pasulj. Dodajte pasulju sitao iseckan beli luk, peršunovo lišce, pobiberite i posolite.

Paprike operite i ocistite od peteljki i semena vodeci racuna da ih ne oštetite. Napunite ih pasuljem i re?ajte u posudu u kojoj ce moci da se slože jedna pored druge.

Napunjene paprike prelijte sa malo ulja, pospite alevom paprikom i pecite u pecnici 45 minuta.