

Paprika punjena sirom i šampinjonima



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 6 **svežih** paprika
- 1 paradajz
- 2 **struka** crnog luka
- 2 **korena** šargarepe
- 100 g šampinjona
- 200 g sitnog sira
- 2 jajeta
- 1 **dl** maslinovog ulja
- 1 **kašika** suvih začina
- 1/2 **kašičice** soli
- 1/2 manje tikvice

Priprema

Povrce oprati, tikvicu oljuštiti, koristiti deo bez semena.

Sipati ulje u posudu, ostaviti dve kašike ulja za prelivanje paprika. Posudu staviti na vatru, dodati naseckan crni luk i pustiti da se malo prodinsta, dodati na kockice isecenu šargarepu i tikvice, prodinstati još malo, pa dodati na listice isecene šampinjone.

Kada se sve lepo uprži, skloniti sa vatre, pa dodati sir.

Sjediniti masu, pa dodati jaja, dodati začine i malo soli. Paprike ocistiti od semena, a paradajz izdubiti. Meso od

paradajza odvojiti u posebnu posudu. Napuniti papriku i paradajz, pa *meso* od paradajza koristiti da zatvorite punjene paprike. Jednom kašikom ulja podmazati posudu u kojoj ce se paprike peci. Reati punjene paprike i paradajz. Preko paprika preliteri ostatak od paradajza, maslinovo ulje i malo suvog zacina.

Zagrejati rernu na 250 C, staviti paprike i prekriti ih folijom ili pek papirom. Peci prekrivene desetak minuta, pa skloniti foliju i peci dok ne požute. Služiti tople.

Savet