

Paprika punjena sojinim ljuspicama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 15 paprika za punjenje
- 100 g sojinih ljuspica
- 100 g pirinca
- 2 šargarepe
- 2 krompira
- 4 srednje glavice crnog luka
- 2 dl ulja
- 2 kašike suvog biljnog začina
- 1 kašika soli
- 1/2 kašike bibera
- 1/2 kašike aleve paprike.

Priprema

Na ulju upržiti crni luk dok ne dobije zlatno žutu boju. Sojine ljuspice potopiti vrućom vodom i ostaviti ih 10-tak minuta. Krompir i šargarepu izrendati. Kada se uprži crni luk, dodati ljuspice, pirinac, šargarepu i krompir. Dodati suvi biljni začini, so, biber i alevu papriku.

Ovim filom napuniti paprike, ali ne do kraja. Ostaviti malo prostora za pirinac koji nabubri prilikom kuvanja. Naliti sa 2 dl vode i staviti da se kuvaju na laganoj vatri, oko 45 minuta.

Savet