

Punjene suve paprike sa pecurkama i pirincem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica crnog luka
- **1** pakovanje (**400 g**) šampinjona
- **1** šoljapirinca
- **10** suvih paprika
- **3-4** krompira
- zacini
- **maloparadajz** soka
- **malovode**

Priprema

Izdinstati luk, pa mu dodati sitno seckane šampinjone. Izdinstati, pa zaciniti. Posebno obariti pirinac do pola, pa ga zaciniti i pomešati sa šampinjonima. Suvu papriku potopiti u vrelu vodu da otpusti, da bi bila spremna za punjenje, zatim je napuniti. U vatrostalnu posudu porežati papriku da bude polu uspravljena, po želji dodati krompire isecene na cetvrtine, zatim sve to zaliti paradajzom i vodom. Poklopiti i staviti u zagrejanu rernu da se pece. Posle 20-tak minuta otklopiti da se lepo zapece.

Savet