

Paprike punjene povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** paprika
- **1** struk praziluka
- **2** veka krompira
- **3** šargarepe
- **200 g** šampinjona
- **3** kašike ulja
- **30 g** margarina
- **malosuvog** biljnog začina
- **1** jaje

Priprema

Praziluk sitno iseckati, a šargarepu i krompir izrendati. Na zagrejanom ulju propržiti praziluk, a zatim dodati šargarepu, pa i nju kratko propržiti. Zatim dodati krompir i šampinjone, začiniti po ukusu, pa dinstati dok povrće ne omekša. Skloniti sa šporeta, malo prohladiti i dodati jaje.

Pripremljenom smesom napuniti paprike. Paprike poređati u šerpu, prekriti ih listovima margarina i peći u zagrejanj rerni na 200 stepeni.

Savet