

Punjena posna paprika



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5 dl** ulja
- **1/2 kg** crnog luka
- **2 korena** šargarepe
- **300 g** pirinca
- **malobibera**
- **malosoli**
- **prema potrebi** ceri paradajza
- **12-15** paprika
- **malo** aleve paprike

Priprema

Luk ocistiti i u blenderu ga usitniti, šargarepu oljuštiti i nju takoe usitniti u blenderu. Staviti tiganj na ringlu i sipati ulje da se zagreva. U zagrejano ulje dodati luk i dinstati malo, zatim dodati šargarepu. Upržiti da dobije lepu boju dodati pirinac i njega kratko prodinstati. Zaciniti, posoliti i dodati alevu papriku. Pripremiti paprike, koristite one koje imate i volite. Kašicom puniti paprike i svaku odozgo zatvoriti ceri paradajzom. Reajete u podmazanu tepsiju. Kada završite, nalijte paprike da ogreznu u vodi, prekrijte ih folijom i stavite u zagrejanu rernu.

Proverite da li je kuvan pirinac, sklonite foliju i ostavite još malo u rerni da se paprike zapeku. Služite tople. Dobro su i hladne, probajte.

Savet