

Posne punjene paprike (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** krompir
- **1** šargarepa
- **1 koren i list**peršuna
- **1** manji plavi patlidžan
- **1 glavic**crvenog luka
- **3** cenabelog luka
- **1 kašicica**aleve paprike
- **na vrh nož**akari, majoran, umbir
- **2 kašike**pirinca
- **2** paradajza
- **150 g**šampinjona
- **po ukusu**so, biber, suvi biljni zacin
- **po ukusu**miroiija
- **4** velike babure paprike
- **100 g**biljnog sira

Priprema

Krompir, šargarepu, koren peršuna i luk narendati ili usitniti elektricnom seckalicom.

Staviti na malo ulja i pržiti na tihoj vatri... nakon 3 minuta dodati povrcu seckane šampinjone i pržiti zajedno.

Patlidžan oljuštiti, iseci na četvrtine i dobro usoliti da pusti gorcinu. Potom ga oprati pa zapeći u rerni, oko 20 minuta.

Smesi koja se prži uz stalno mešanje dodati soli, alevu papriku, zatim zgnjeceni beli luk.

Patlidžan kad se zapeće samleti u električnoj seckalici, pa dodati da se i on uprži. Dodati krupno seckan peršunov list.

Kada je prženje pri kraju, dodati opran pirinac, pa još malo pržiti da se masa sjedini.

Skinuti sa vatre pa zaciniti (kari, umbir, majoran, ruzmarin...).

Tom smesom puniti očišćene paprike, svaku odozgo možete pokriti šnitom paradajza, ali i ne morate. Preostali paradajz iseci na kockice, pa staviti na dno pouljene šerpe ili vatrostalne posude u kojoj će se paprike peći. Staviti paprike. Ako treba između njih staviti koji režanj krompira. Ostatak smese za punjenje takođe staviti oko paprika (ako preostane).

Posuti odozgo suvim biljnim zacinom i seckanom mirojijom... i preliti sa malo vode i ulja. Sve zajedno kuvati ili peći oko 30 minuta...izbor je vaš.

Kada su paprike pecene ili kuvanje možete ih pre serviranja posuti sa malo rendanog biljnog sira.

Savet