

Paprike punjene pasuljem



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g pasulja tetovca
- 10 paprika babura
- 4 glavice crnog luka
- 2 paradajza
- 1 dl ulja
- pola kašičice aleve paprike
- mleveni biber
- so

Priprema

Pasulj oprati i skuvati u manjoj količini vode, vodeći računa da se zrna ne raspadnu. Na zagrejanom ulju propržiti iseckan crni luk. Potom staviti alevu papriku, mleveni biber i so po ukusu. Dodati očeđen pasulj i sve zajedno izmešati. Ovom masom napuniti paprike i svaku zatvoriti kriškom paradajza. Poređati ih u podmazan vatrostalni sud ili šerpu, preliti vodom u kojoj se kuvao pasulj i zapeci u zagrejanom rećni.