

Paprike punjene mladim pasuljem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mladog pasulja
- **1** glavica crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **2** šargarepe
- **3** kašikaulja
- **1/2** kašičice zacinske aleve paprike
- **malobibera**
- **malozacinskog** bilja
- **po ukusu** soli
- **1** list lovora
- **prstohvat** majcine dušice
- **4** paprike za punjenje

Priprema

Pasulj ocistiti, oprati, naliti sa vodom i pustiti da provri. Kad provri ubaciti sitno, secenu glavicu crnog luka, lovorov list i iseckanu šargarepu. Smanjiti temperaturu i povremeno dolivajte po malo vode. Pasulj je gotov kad corba pobeli. Dodati zacine po želji i iseckati beli luk. Vatrostalnu ciniju nauljiti i isipati pasulj. Kašikom punite papriku i stavite jednu do druge. Zapeci u rerni 30 minuta na 200 C. Uživati u ukusu. Prijatno.

Savet