

Veganske paprike



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** paprika babura
- **5** krompira
- **2** glavice crnog luka
- **2** šargarepe
- **1** manja tikvica
- **1** vezaperšuna
- **1** šoljapirinca
- **3** paradajza
- **2** kašike alevne paprike
- **1** dlulja
- so
- mleveni biber
- suvi biljni zacín
- **2** dlvode
- **1** dlparadajz pirea

Priprema

Paprike izdubiti tj. skinuti poklopac. Krompir, tikvice, šargarepu, crni luk oljuštiti i narendati. Peršun iseckati sitno. Pirinac ostaviti u vodi 10 minuta, kako bi nabubrio. Sada sve to zajedno propržiti, pa zaciniti i dodati alevu papriku. Ovim puniti paprike. Paradajz iseci na kolutove i zatvarati napunjene paprike. Staviti ih u odgovarajuću šerpu. Ostatak paradajza naseci na kocke, dodati paradajz pire, vodu pa sipati u šerpu. Sve to staviti da se krcka u rerni na 200 C, oko sat vremena.

Savet