

Paprike punjene ricotom, šargarepom, kikirikijem i peršunom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15** svežih paprika babura
- **500** g sira ricote
- **2** jajeta
- **1** veka glavica crnog luka
- **4-5** šargarepa
- **50** g mlevenog kikirikija
- **1+1** kašičica soli
- **1** kašičica mlevenog bibera
- **1+1** kašičica suvog biljnog začina
- **2** kašike peršunovog lista
- **4-5** paradajza
- **1+1** dlulja
- **2** dl vode

Priprema

Paprike oprati i izvaditi im seme sa peteljkom.

Na ulju propržiti sitno naseckan crni luk, dodati narendanu šargarepu, so i biber. Poklopiti i dinstati 7-8 minuta, pa dodati suvi začini.

Posle 5 minuta isključiti i dodati sitno naseckan peršunov list i mleveni kikiriki, promešati i propržiti na još toploj plotni, pa skloniti da se ohladi.

U većoj cini izmešati ricottu, jaja, po jednu kašičicu soli i suvi biljni začini.

Kad se šargarepa prohladi, dodati u ciniju sa sirom i izjednčiti masu.

Puniti izdubljene paprike. Otvore paprika zatvoriti komadom svežeg paradajza, a mogu ostati i otvorene.

Paprike reati uspravno u odgovarajuću šerpu, naliti oko 2 dl vode i odozgo ravnomerno posuti 1 dl ulja.

Peci u zagrejanj rerni na 180°C oko 15 minuta, pa pokriti alu-folijom, da ne gore. Tako pokrivenne peci oko 20 minuta, pa skinuti foliju i peci jos oko 10 minuta.

Savet