

Punjena posna paprika (na vodi)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15**srednjih babura za punjenje
- **100** gcrvenih sojinih ljuspica
- **150** gšampinjona
- **100** gpirinca
- **100** gkukuruza šecerca
- **100** gpoluobarene pšenice
- **2** srednje glavice crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **2**srednje šargarepe
- suvi biljni zacin
- biber
- **1** kašika aleve paprike
- **1** vezaperšuna

Za preliv:

- **1/2** l pasiranog paradajza
- **3** kašike brašna
- **1** l vode
- suvi biljni zacin

Priprema

Paprike ocistiti i pripremiti za punjenje. Soju prelitи vrelom vodom i ostaviti da nabubri. Crni luk, beli luk,

šampinjone i šargarepu sitno iseckati. Peršun, takoe, iseckati sitno.

U vecu vanglu staviti, dobro, oceenu soju, pa dodati crni i beli luk, šampinjone, šargarepu, kukuruz šecerac, poluobarenu pšenicu, peršun i pirinac. Sve dobro promešati. Posuti sa alevom paprikom i zacinima, po ukusu.

Pripremljenom smesom napuniti paprike i poreati ih (uspravno) u dubljoj posudi. Otvore paprika posuti sa brašnom.

Preliv: U šerpu sipati pasirani paradajz i pola litra vode, pa staviti na šporet, da provri. U ostatak vode razmutiti brašno, pa sipati u provreli paradajz. Zaciniti po ukusu. im smesa, ponovo, provri sipati preko paprika i staviti paprike da se kuvaju. Paprike kuvati na tijoj temperaturi, oko 1,5 sat. Poslužiti.

Savet