

Turšija punjena povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** vecih paprika iz turšije
- **4** glavice crnog luka
- **2** manja krompira
- **2** šargarepe
- **100 ml** paradajz soka
- **1** veka šoljapirinca
- **100 g** mlevenih oraha
- **po ukusu** soli, bibera, suvog biljnog zacina
- **po želji** majcine dušice
- **po potrebi** ulja

Priprema

Luk ocistiti i sitno iseckati, a ostalo povrće sitno narendati. Pirinac ocistiti i oprati u nekoliko voda (nije potrebno da bude skuvan). Najpre na srednje zagrejanom ulju prodinstati luk, zatim mu dodati rendani krompir i šargarepu, a onda i mlevene orahe. Potom dodati pirinac, naliti paradajz sokom i dodati dve šolje vode. Povremeno mešati, dok višak vode ne uvri. Posoliti, dodati zacine po želji (na kraju dodati majčinu dušicu), skloniti sa vatre i ostaviti da se prohladi.

Ovom smesom puniti prethodno očišćenu turšiju. Zemljanu posudu nauljiti, poređati punjene paprike, doliti malo paradajz soka i staviti u zagrejanu rernu da se pece 40-45 minuta na 200 stepeni.

Savet