

Paprika punjena sa tetovcem



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** pasulj tetovac
- **10** očišćenih paprika
- **2** glavice crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **2** šargarepe
- **1** šakaperšuna
- **1** kašicibibera
- **2** kašiketucane paprike
- **2** kašikebrašna
- **malosoli**
- **2** dlulja

Priprema

Pasulj oprati i kuvati ga u jednoj vodi, da provri voda pa prosuti je i naliti drugu vodu.

U loncu gde ce se kuvati pasulj dodati jednu glavicu crnog luka, naliti vodom i kuvati dok pasulj ne omekša i bude kivan.

U šepici dodamo ulje i seckani crni luk, očišćena i iseckana cena belog luka. Dinstamo polako na srednjoj temperaturi. Pasulj procedimo od vode (vodu nebacati) posolimo i ostavimo sa strane.

U dinstanom luku dodamo brašno i proprzimo, zacínimo biberom, biljnim zacínom i tucanom paprikom.

Polovinom zaprške zapržimo proceen pasulj i napunimo paprike.

Paprike poredjamo u žemljanom sudu, polovinu zaprške pomešamo sa proceenom vodom (od oka koliko je potrebno) i prelijemo punjene paprike.

Paprike punjene pasuljem stavimo u predhodno zagrejanu rernu i pecemo na 200°C oko 30 minuta. Kada su se paprike dobro skuvala u rerni napravimo zapršku od ulja i tucane paprike i prelijemo paprike i vratimo još 10-tak minuta u rernu.

Savet

Paprike punjene tetovcem je pikantno i ukusno jelo. Služiti uz kupus salatu ili neku od sezonskih salata. Prijatno.