

Zapečena punjena paprika



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **7** vecih krompira
- **5**paprika
- **500 ml**pavlaka za kuhanje
- **3 kašikesuvog biljnog zacina**
- **2 kašike**bibera
- **1 dl**ulja

Priprema

Krompir oguliti i isjeckati na manje kockice.

Kad smo izrezali u krompir dodamo suvi biljni zacin i biber, promješamo i ostavimo po strani. Papriku operemo i izrežemo njenu "kapicu" te je punimo sa isjeckanim krompirom.

Kada smo sve paprike napunili posložimo ih u nauljenu tepsiju i ostatak krompira poreamo oko paprika. Ugrejemo pecnicu na 200 stupnjeva i stavimo peci.

Tokom pecenja papriku okrenuti, i 10 minuta prije kraja zaliti paprike sa pavlakom za kuhanje. Peku se negde otprilike 45 minuta.

Savet

Na ovakav nain je moja mama to pravila i meni se mnogo svia pa sam eto htjela podjeliti s vama. Moja mama nije stavljala vrhnje za kuhanje nego obino vrhnje, pa eto možete i s njim napraviti. Obadva naina su jako, jako ukusna. Dobar tek.