

Zapečena punjena paprika



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 7 većih krompira
- 5 paprika
- 500 ml pavlaka za kuhanje
- 3 kašike suvog biljnog začina
- 2 kašike bibera
- 1 dlulja

Priprema

Krompir oguliti i isjeckati na manje kockice.

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

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

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

Savet

Na ovakav način je moja mama to pravila i meni se mnogo sviđa pa sam eto htjela podijeliti s vama. Moja mama nije stavljala vrhnje za kuhanje nego obično vrhnje, pa eto možete i s njim napraviti. Obadva načina su jako, jako ukusna. Dobar tek.