

## Posna punjena paprika (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Ptrebno je:

- 7-8 paprika
- 500 grendanog krompira
- 150 grendane šargarepe
- 1 glavicarnog luka
- 1 cenbelog luka
- 1 kašika koncentrata paradajza
- 1 šolja (od 2 dl) pirinca
- 3 dl kuvanog paradajza
- po potrebi ulje
- voda
- so
- biber
- origana
- 2 kašike brašna

### Priprema

Iseci glavicu luka sitno i propržiti na malo ulja. Dodati sitno secen beli luk, koncentrat paradajza, izrendanu šargarepu i krompir. Dinstati par minuta i dodati zacine po ukusu i pirinac. Naliti malo vode i nastaviti dinstanje još 10 minuta. Puniti paprike i porežati u vecu šerpu ili lonac. Naliti paradajzom i vodom. Kuvati na laganoj vatri da paprike omekšaju. U tiganju pomešati brašno sa uljem i ispržiti da blago porumeni. Zapržiti papriku i ostaviti 15 minuta poklopljeno da stoji.

**Savet**