

Posna suva paprika punjena podvarkom i ribom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8** suvih paprika
- **150 g** kiselog kupusa
- **1 struk** praziluka
- **200 g** krompira
- **100 g** ribe po izboru
- **1** dlulje
- **1/2 kašičice** bibera
- **1 kašičica** slatke mlevene paprike
- **po potrebi** so
- **po potrebi** začini

Priprema

Parce ribe ispržiti na ulju i sitnije ga iseci. Paprike dobro oprati i ostaviti ih malo da odstoje u toplu vodu. Kupus sitno iseckati i propržiti na ulju. Pred kraj prženja dodati sitno iseckan praziluk i sve zajedno još malo pržiti. Kad su kupus i praziluk prženi dodati parcice ribe, mlevenu papriku, zacin i biber. Pripremljenom masom puniti paprike, zatvoriti kolutom oljuštenog krompira i reati u pleh. Naliti ih sa malo mešavinom vode i ulja i staviti da se krckaju, dok se paprika i krompir ne skuvaju. Kad su paprike skuvane staviti ih u rernu da se zapeku na 180C.

Savet

Papriku možete spremiti i bez dodatka ribe.