

Suve paprike punjene krompirom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8** suvih paprika
- **1 veka glavica** crvenog luka
- **2** šangarepe
- **5** krompira
- **2 kašike** pirinca
- **1 kašika** ulja
- **1 kašica** aleva paprike
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvi biljni začini
- **2 dl** vode

Priprema

U tiganj sipati ulje i na laganoj vatri dinstati crveni luk i šangarepu (iseckano na male kockice). Nakon 15 minuta dodati pirinac i malo propržiti potom dodati krompir iseckan na male kockice i dodati malo vode 5 minuta krckati. Začiniti solju, biberom i suvim biljnim začinom Suve paprike potopiti u vrelu vodu da malo omekšaju. Paprike napuniti krompirom. U ostatak fila sipati 2 dl vode i alevu papriku. U vatrostalnu ili keramicko-glinenu posudu sipati vodu sa alevom pa poreati paprike poklopiti i staviti u rernu da se peku na 200°C oko 1h, potom otklopiti i ostaviti još 15 minuta.

Savet

Može biti glavno jelo, a može i kao prilog uz meso.