Posne punjene paprike (3)



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **po potrebi**ulje
- **3 glavice**crnog luka
- **3**šargarepe
- **300 g**pirinca
- **150 g**soje
- **po potrebi**paradajz
- **2 kašike**aleve paprike
- **po potrebi**so
- **po potrebi**biber
- **po potrebi**mešavina suvog biljnog zacina
- **14**paprika babira

Priprema

Na ulju propržiti sitno seckani crni luk, dodati rendanu šargarepu, upržiti, potom dodati 2 oljuštena i iseckana paradajza i kratko propržiti. Pirinac skuvati u posoljenoj vodu te ga ocedati i umešati u smesu sa lukom. Soju potopiti u hladnoj vodi i kad nabubri procediti je, dodati u šerpu i sve još malo prodinstati (dodati ulja po potrebi jer savri prilikom dinstanja). Zaciniti (posoliti, pobiberiti i dodati mešavinu suvog biljnog zacina) po ukusu.

Skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Za to vreme, paprike oprati, ocistiti od peteljki i semena te ih napuniti filom.

U pleh sipati malo vode i ulja, poreati punjene paprike, zatvoriti ih kolutovima paradajza.

Prekriti alu-folijom i peci 20 minuta na 200 stepeni, potom skloniti foliju i peci još 40 minuta. Gotove paprike izvaditi iz rerne, servirati te poslužiti.

Savet

Drage moje kulinarke, danas je roendan našoj kerkici Andjeli, pošto je vreme posta takva je i trpeza. Obeležavamo porodino sa najboljom prijateljicom Ivanom, a kada proe post sledi žurka. Svoju radost delim sa vama drage moje prijateljice. Pozdrav svim korisnicima našeg predivnog portala kao i svima u redakciji.