Punjene paprike pirincem i šunkom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**pirinca
- **7**paprika babura
- **200 g**šunke
- **2 struka**mladog luka
- **1** šargarepa
- **1 srednji**krompir
- **1 kašika**mešavine zacina

Priprema

Luk i šargarepu sitno iseckati i staviti da se propr̀i.

Pirinac proprati i staviti da se blago skuva. Kuvati oko 10-tak minuta.

Šunku iseckati na kockice. Šunku, propr̀eno povrce i kašiku zacina dodati u blago skuvan pirinac.

Sve sjediniti kašikom i napuniti paprike.

Krompir iseci na krugove i pokriti paprike. U šerpu dodati 2 caše vode.

Pokriti folijom i peci na 220°C 25 minuta. Onda skinuti foliju i peci još 20 minuta. Pecene su kada su mekane i rumene.

Savet

Možete dodati i slaninu umesto šunke ko ne voli. :)