

Paprika punjena sa krompirom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2vece babure
- 4krompira
- 1 glavicacrnog luka
- 1 cenbelog luka
- 1 kašicicadimljena zacinska paprika
- 1 kašicicatoskana mix zacin
- 1 kašikamaslinovog ulja
- 200 mlbademovog mleka za preliv
- po ukususo
- po ukusubiber

Priprema

Paprike oprati i izdubiti. Krompir ocistiti i iseckati na kockice. Crni i beli luk iseckati sitno sjedinit sa iseckanim krompirom. Dodati so, biber, dimljenu papriku i toskana mix zacin. Sve sjediniti i napuniti paprike. Ostatak zacinjenohg krompира staviti u tepsiјu na pek papir, preko krompира staviti paprike prelitи sa maslinovim uljem. Papriku posuti sa toskana mix zacinom.

Pokriti sa pek papirom i peci 30 minuta na 200 stepeni. Izvaditi iz rerne skloniti pek papir prelitи sa bademovim mlekom i peci još 5 minuta.

Prijatan rucak.

Savet

Bademovo mleko sam kupila u zdravoj hrani.