# *Punjena posna paprika (na vodi)*

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **10**suvih paprika
- **10**svežih babura
- **100 g**crvene soje u ljuspicama
- **100 g**svežeg celera
- **200 g**šargarepe
- **1 srednji koren**paškanata
- **1 srednji koren**peršuna
- **2 struka**praziluka
- **4 češnja**belog luka
- **150 g**pirinca
- **100 g**mlevenih oraha
- **300 ml**pasiranog paradajza
- **3 kašicice**suvi biljni zacin
- **1 kašicica**mlevenog bibera
- **1 kašicica**kurkume
- **1 kašika**aleve paprike.

**... i još:**

- **200 ml**pasiranog paradajza
- voda

## Priprema

Suve paprike i soju preliti toplom vodom (odvojeno) i ostaviti, da paprike omekšaju, a soja da nabubri. Babure ocistiti od drški i semenki. Celer, šargarepu, paškanat, peršun, praziluk i beli luk sitno iseckati. Pirinac dobro isprati, pod mlazom hladne vode.

U dublju posudu staviti svo iseckano povrce. Dodati, dobro, isceenu soju i mlevene orahe. Promešati. Preliti sa pasiranim paradajzom i posuti sa biozacinom, biberom, kurkumom i alevom paprikom. Dodati pirinac i, dobro, promešati.

Suve paprike ocediti od vode. Sa pripremljenim filom napuniti suve paprike i babure. Otvor na svakoj paprici posuti sa brašnom (tako fil nece ispasti prilikom kuvanja). Napunjene paprike poreati u, odgovarajucu, posudu, koja ide u rernu (trebalo bi da paprike budu u jednom redu).

Poreane paprike preliti sa pasiranim paradajzom i toplom vodom, da paprike budu pod vodom. Preko staviti vecu tacnu, da se paprike ne podignu, tokom kuvanja. Paprike krckati, u polupokrivenoj posudi, na tihoj temperaturi, dok ne ostane samo jedna trecina tecnosti.

Tada posudu sa paprikama (skloniti tacnu sa kojom su bile pritisnute) staviti u, prethodno zagrejanu, rernu na 190 stepeni, da se paprike zapecu.

Veoma su ukusne, kako tople, tako i hladne. Napravite i uverice te se. Prijatno!

## Savet