

Punjene suve paprike (posne)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **160** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20** suvih paprika
- **300 g** pirinca
- **100 g** sojinih ljuspica
- **5** cenjabelog luka
- **2** glavice crnog luka
- **1** štappraziluka
- **2** šargarepe
- **1** veza svežeg peršuna
- **1** krompir
- **po potrebi** ulja
- **zacini po želji** suvog biljnog zacina
- bibera
- ruzmarina
- bosiljka
- majcine dušice

Priprema

Napuniti šerpicu vode, i staviti da provri. Kad provri, skloniti sa vatre, pa staviti u nju paprike, poklopiti da se popare, 20-30 minuta. U drugu šerpicu skuhati pirinac.

U trecu šerpicu pustiti vodu da provri, pa skinutu sa vatre, sipati sojine ljuspice, ostaviti i njih da omekšaju, 20 minuta.

Crni luk, beli luk i praziluk izblendati i u odgovarajućoj šerpi na ulju i vodi dinstati, 20 minuta. Zatim izblendati šargarepe sa peršunom i dodati da se krcka sa lukom. Po potrebi dodavati vode.

Potom dodamo proceeni pirinac i proceene sojine ljuspice, pa krckamo još 20 minuta.

Smesu malo prohladiti, paprike ocediti, pleh premazati uljem, šporet uključiti na 200 stepeni i iseci krompir na tanke kolutove.

Paprike napuniti smesom i svaku poklopiti kolutom krompira. Reati ih u pleh.

Pleh pre nego što stavimo u šporet prekrijemo aluminijumskom folijom. Peci prekrivene paprike 30 minuta, potom skloniti foliju i pustiti ih da se zapaku.

Paprike se mogu služiti kao glavno jelo, toplo i hladno predjelo, kako god poželite. Imaju izuzetan ukus.

Savet

Idealan ruak za posne dane. Prijatno!