

Suva paprika punjena pšenicom (posno)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 12 suvih paprika
- 1/2 kg pšenice
- 1 šargarepa
- 1 glavica crnog luka
- 2 cena belog luka
- 1/2 l soka od paradajza
- 1/2 dl ulja
- po ukususo, biber
- 1 kašika aleva paprike

Priprema

Pšenicu preko noci potopiti u vodu i sutradan je skuvati. Skuvanu pšenicu samleti, ja sam u secku i ostalo je po neko celo zrno. Crni i beli luk iseckati sitno i dinstati na malo ulja. Zatim dodati rendanu šargarepu. Nakon par minuta dodati i alevu papriku i mlevenu pšenicu. Naliti i malo soka od paradajza i krckati par minuta. Posoliti i pobiberiti po ukusu.

Pre svega toga papriku preliti sa vrelom vodom i ostaviti sat vremena da omekša. Nakon toga je ocistiti od peteljki i semenki.

Svaku papriku napuniti sa smesom od pšenice i poreati u podmazan pleh. Preliti sa sokom od paradajza i da svaka paprika ogrezne. Preko sipati ostatak ulja. Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko pola sata.

Savet