

Vegan punjene paprike



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6**paprika babura, ocišćenih i rasecenih na pola
- **1 pakovanje (350 g)**Vegan mlevenog mesa
- **300 g**pirinca
- **300 ml**paradajz sosa
- **1 glavicacrnog luka,** iseckan
- **2 cenabelog luka,** iseckanog
- **1 kašicicadimljene paprike**
- **3svea** paradajza
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**

Priprema

Pripremimo sastojke.

Izdinstamo u malo ulja crni i beli luk. Dodamo vegan mleveno meso i propržimo.

Ubacimo kuvani pirinac i sve zacine.

Sa ovom mešavinom, punimo polutke babure i slažemo u pleh. Na vrh poredjamo paradajz koji smo isekli na kolutove. Prelijemo sa paradajz sosom.

Pecemo u rerni na 220 stepeni Celzija oko 35 minuta. Povremeno dolivamo po malo vode.

Savet

Da mi je neko rekao da e mi se dopasti Vegan kuhinja, ne bih mu nikada poverovala. Kod nas u kui je jelo bez mesa uvek nepoželjno, ovo izuzima mene jer ja volim sve da jedem. I do sada bih ja ubacivala tu i tamo u nedelji po koje jelo bez mesa, ali uvek iako pojedeno nije bilo to to. Na predlog jedne drugarice koja je vegan odluila sam da i to probam. I mogu vam rei da sam se prijatno iznenadila. Da nisam znala da je vegan mleveno meso koje sam koristila u ovom receptu, tesko da bih primetila razliku.