

Punjene suve paprike sa povrćem i orasima



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 suvih** paprika
- **50 ml** ulja
- **1 glavica** luka
- **1/3** praziluka
- **2 srednja** krompira
- **1 manja** šargarepa
- **4 kašike** kocanskog pirinca
- **malo** peršuna
- **5 kašika** mlevenih oraha
- **3 cena** belog luka
- so
- biber

Priprema

Crni luk, paraziluk i beli luk iseci na kockice i staviti da se prži na ulju dok porumeni.

Narendati 1 krompir i šargarepu. Pirinac oprati u nekoliko voda.

Kad luk porumeni dodati šargarepu i krompir. Izmešati i pržiti oko 5-6 minita.

Dodati pirinac, zacine i peršun. Izmešati. Kratko vratiti da se proprži i dodati orahe.

Paprike oprati u toploj vodi i puniti filom. Oljuštiti krompir i zatvoriti paprike da ne izađe fil tokom kuvanja.

Staviti u šerpu naliti vodu i dinstati oko 30 minuta.

Paprike služiti tople ili hladne po izboru.

Savet

Lepo i ukusno jelo!