

Pecena paprika punjena povrćem - fantastična salata



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** šargarepe
- **1 veka ili 2 manje** tikvice
- **5 vecih češnjeva** belog luka
- **50 g** crnih maslinki
- **1 veka glavica** crnog luka
- **1 vezica** peršuna
- **1 kašičica** suvog bosiljka
- **2 vece** crvene paprike (sveže)

... i još:

- **10** srednjih pecenih paprika
- (oljuštenih i očišćenih od semenki)
- **1** limun (sok)
- biber
- so
- ulje

Priprema

Od 1/2 kg šargarepe odvojiti dve i iseckati na kockice (u secko). Ostalu šargarepu sitno izrendati. Sveže crvene paprike, po dužini, izrendati. Beli luk i peršun sitno iseckati. Tikvice i crni luk oljuštiti i iseci na kockice. Maslinke iseci na tanke krugove. Pecene paprike posoliti po ukusu i ostaviti da se ocede.

U odgovarajuću posudu (koja može u rernu) staviti tikvice, iseckanu na kockice šargarepu, crni luk i svežu papriku. Dodati biber i so, po ukusu i promešati. Preliti sa tri kašike ulja, promešati i staviti u zagrejanu rernu, na 200 stepeni. Posle pet minuta izvaditi, polako promešati i vratiti još 2-3 minuta. Paziti da povrce ne bude previše mekano. Izvaditi iz rerne i ohladi.

Peceno povrce sjediniti sa izrendanom šargarepom, belim lukom, peršunom, bosiljkom i maslinkama. Promešati. Dodati ulje i još zacina po ukusu. Preliti sa limunovim sokom i izmešati.

Sa pripremljenim filom puniti pecene paprike i reati ih na oval. Prostor izmeu paprika popuniti preostalim filom. Svaku papriku preliti sa pola kašice ulja.

Ostaviti u frižideru jedan sat, da se salata ohladi i da se ukusi sjedine, pa je poslužiti. Izvrsno se slaže uz sve vrste mesa.

Savet