

Punjene posne paprike



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** paprike
- **1** glavica crnog luka
- **200** g mariniranih šampinjona
- **1** šargarepa
- **1** konzerva tunjevine
- **1/2** kašičice aleve paprike
- **100** g pirinca
- **po** ukusu soli
- **po** ukusu bibera
- **po** potrebi ulja

Priprema

Paprike ocistiti od drški i semena, pa ih preseći na pola.

Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan crni luk i šargarepu.

Zatim dodati šampinjone i pirinac, pa dinstati dolivajući vodu po potrebi dok pirinac ne omekša.

Skloniti sa ringle, pa dodati tunjevinu ocedenu od ulja, i začiniti po ukusu.

Napuniti paprike i kratko ih zapeci u rerni.

Savet