

Posna suva paprika punjena semenkama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** crnog luka
- **200 g** šargarepe
- **300 g** pirinca
- **100 g** sunčokretovog semena
- **150 g** bundevinog semena
- **2 srednjakrompira**
- **2 kašikesusama**
- **1/2 korenacelera**
- **2 dlulja**
- **1 kašikasušenog zacinskog bilja**
- **1 kašikasoli**
- **30 komada** srednjih suvih paprika

Priprema

Prvo ocistiti paprike od semena, oprati ih i potopiti u hladnoj vodi. Dok pripremaš fil, povremeno promešaj paprike. Crni luk i šargarepu ocistiti i usitniti u coperu ili rucno. Zagrejati ulje i dodati luk i šargarepu da se prže na tihoj vatri, dodati malo vode jednu malu kafenu šoljicu. Kad luk postane staklast, dodati usitnjene krompir i narendan celer. Mešati da se uprži i krompir, dodati pirinac i mešati još desetak minuta. Semenke prepeci u tiganju i njih usitniti u coperu. Skloniti posudu sa vatrenom, odvojiti 1 kafenu šoljicu usitnjenih semenki za posipanje. Ostatak dodati u vec pripremljen fil od luka, krompira i pirinca. Dodati zacine. Omekšale paprike lagano napuniti filom, ostaviti mesta da nabubri pirinac. Paprike redjati u tepsiju. Naliti ih vodom da ogreznu. Prekriti listovima kupusa ili pek papirom i staviti u vec zagrejanu rernu da se kuva. Kad sva voda uvri skloniti listove i ostaviti da se malo zapeku. U tiganj sipati 3-4 kašike ulja zagrejati i dodati malo aleve paprike i šoljicu usitnjenog semena. Preliti preko zapecenih paprika. Paprike se mogu služiti i hladne. Prijatno.

Savet