

## *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** suncokretovog semena
- **150 g** bundevinog semena
- **2 srednjak** krompira
- **2 kašike** susama
- **1/2 koren** acelera
- **2 dl** ulja
- **1 kašika** sušenog začinskog bilja
- **1 kašika** soli
- **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 krompire 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 vatre, odvojiti 1 kafenu šoljicu usitnjenih semenki za posipanje. Ostatak dodati u već pripremljen fil od luka, krompira i pirinca. Dodati začine. 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 već zagrejanu rernu da se kuvaju. 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 zapečenih paprika. Paprike se mogu služiti i hladne. Prijatno.

## **Savet**