

Vegetarijanse punjene paprike



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je::

- **6** svežih paprika
- **400** gtofu sira
- **50** gkuvanog pirinca
- **1** srednji krompir
- **200** mlvode
- **oko 60** mlmaslinovog ulja
- **po ukususoli**
- **po ukususuvi biljni zacin**
- **po ukusubibera**
- **po ukusukarija**
- **po ukusukurkurme**

Priprema

Paprike oprati, izvaditi sredinu i ocistiti od semenki. Tofu sir viljuškom izgnjeciti. Dodat zacine, kuvani pirinac i polovinu maslinovog ulja. Izmešati.

Puniti paprike i zatvarati kolutovima krompira. Reati u vatrostalnu posudu.

Prelići ostatak maslinovog ulja i dodati vodu. Poklopiti posudu i paprike staviti u rernu na 200 C, oko 20 minuta da se krckaju. Skinuti poklopac i ostaviti da se paprike zapeku u zavisnosti od rerne još oko 10 minuta.

Služiti toplo ili hladno jelo uz sezonsku salatu!

Savet