

Vegetarijanske punjene paprike



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je::

- **6** svežih paprika
- **400 g** tofu sira
- **50 g** kuvanog pirinca
- **1** srednji krompir
- **200 ml** vode
- **oko 60 ml** maslinovog ulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvi biljni začini
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** karija
- **po ukusu** kurkume

Priprema

Paprike oprati, izvaditi sredinu i očistiti od semenki. Tofu sir viljuškom izgnjeciti. Dodati začine, kuvani pirinac i polovinu maslinovog ulja. Izmešati.

Puniti paprike i zatvarati kolotovima krompira. Režati u vatrostalnu posudu.

Preliti 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