

Punjena paprika u paradajz sosu



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 glavice** crnog luka
- **1 kg** krompira
- **10** svežih paprika
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** ulje
- Za sos:
- **2** paradajza
- **4** **cen**abelog luka
- **1/2** **veze** svežeg peršuna

Priprema

Crni luk iseckati i pržiti. Krompir iseckati na sitne kockice i dodati prženom luku. Krompir se ne prži. Posoliti, pobiberiti i ovom smesom puniti paprike. Napunjene paprike preli sa 1/2 caše vode, poprskati sa malo ulja i peci u zagrejanj rerni dok voda ne ispari. Pri kraju pecenja preli sosom od paradajza i belog luka, vratiti u rernu i peci još 10 minuta. Sos: Paradajz oljuštiti iseci ga na kocke i pržiti sa belim lukom na malo ulja. Kad se paradajz dobro uprži dodati sitno iseckan peršun. Ovim sosom preli paprike. Kolicinu zejtina odreujete sami, zavisno ko koliko voli masnu hranu. Ovako pripremljena paprika je veoma ukusna i dobra za dane posta.

Savet