

Paprika punjena plavim paradajzom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 12 paprika babura
- 1 **veliki** ili 2 **srednja** plava paradajza
- 1 **glavica** crnog luka
- 1 **srednja** šargarepa
- 1 **veci** krompir
- 2 **srednja** ili 1 **veci** paradajz
- 1 **kašičica** soli
- 1 **kašičica** suvog biljnog začina
- **malobibera**
- 2 **kašike** peršunovog lista
- 1 **kašičica** aleve paprike
- 1 **kašika** brašna
- 1 **čaš** kuvanog paradajza
- 1 **šoljica** pirinca
- ulje

Priprema

Plavi paradajz oljuštiti, iseci na kockice, posoliti i ostaviti da stoji. U međuvremenu ocistiti šargarepu, luk, paradajz, krompir i iseci na kockice. Papriku ocistiti od peteljke, oprati i ostaviti sa strane. Iseckati peršunov list, 2 kašike. Na ulju prodinstati luk i šargarepu, dodati oceen plavi paradajz, krompir i paradajz. Dodati 1 kašičicu soli, 1 kašičicu začina i dinstati 10 minuta. Dodati pirinac, dobro promešati i puniti paprike. Napunjene paprike, zatvorite krompirom ili paradajzom ili brašnom. Razmutiti 1 kašiku brašna, 1 kašičicu aleve paprike, 1 čašu kuvanog paradajza, 1 čašu vode i time naliti papriku i kuvati je 30 minuta. Ukusno je i mnogi misle da ima mesa.

Savet