Punjeni paprika camci

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**paprika (šilja ili babura)
- **3 kašike**pirinca
- **100 g**slanine
- **10**šampinjona
- **1 glavica**crnog luka
- **3 cenja**belog luka
- **po potrebi**ulja
- suvog biljnog zacina
- **1 kašika**sveže sitno seckanog peršuna

Priprema

Pirinac staviti da se kuva. Crni i beli luk izblendati. U tiganj sipati ulje, da pokrije dno. Pržiti luk 15 minuta na tihoj vatri.

Paprike preseci na pola, ocistiti i oprati. Slaninu i šampinjone iseci na sitno pa pržiti zajedno da lukom. Potom dodati dobro proceen pirinac, zaciniti, i sve zajedno pržiti još malo, da nestane tecnost.

Svaku papriku camac napuniti smesom. Odgore možete staviti po list šampinjona, a i ne morate. Paprike reati u pleh ili plicu šerpu, dodati malo vode, da pokrije dno i prekriti posudu aluminijumskom folijom.

Paprike peci 25 minuta na 200 stepeni. Potom skloniti foliju i pustiti paprike da se malo zapeku, par minuta.

Služiti vruce uz neku salaticu ili dodatak po želji.

Savet

Kada ste u dilemi šta kuvati, ove paprike mogu biti pravi izbor za vas. Ja sam pravila sa paprikom šiljom, babure se još bolji izbor. U kui su se našle šilje i u razmišljanju kako najbolje da ih iskoristim, nastala je ideja za lagani ruak. Prijatno! :)