

Paprike iz turšije punjene suvim mesom i krompirom



Sastojci

Potrebno je:

- 12-15 paprika iz turšije (zavisno od velicine paprike)
- 150 g suvog mesa
- 150 g slanine suve
- 7 krompira
- 2 šargarepe
- 1 glavica crnog luka
- 5 cena belog luka
- so
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Iseci na što sitnije kocke, suvo meso i slaninu i staviti u šerpu da se dinsta na blagoj vatri, uz veoma malo masnoce. Dodati odmah takoe sitno isecen krompir, crni i beli luk. Staviti zacine po ukusu i dinstati.

Paprike ocistiti i pustiti da se malo ocede.

Pripremljenim filom puniti paprike, slagati ih u tepsiju ili šerpu, naliti vodom i kreckati na ringli 1 h.

Uz ovakav rucak u hladnim zimskim danima, preporucujem i domacu vrucu pogacu!