

## *Posne punjene paprike sa orasima*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **15-20** suvih paprika
- **1** krompir
- **2 kašike** ulja
- **3 glave** crnog luka
- **2** lovorava lista
- **1/2 kašice** bibera
- **2** praziluka
- **2** šargarepe srednje velicine
- **2 kašice** suvog biljnog zacina
- **1 kašica** soli
- **150 g** bobarenog pirinca
- **200 g** mlevenih oraha
- **1 kašica** aleve paprike
- voda
- **1 kašica** suvog biljnog zacina

### **Priprema**

U taganj sipamo ulje stvimo da se zagreje. Kada se ulje zagrejalo dodamo iseckan crni luk i dinstamo par minuta. Dodamo lovorov list, biber i nastavljamo sa dinstanjem.

Zatim dodajemo iseckan praziluk i narendanu šargarepu. Dodamo suvi biljni zacin, so i nastavimo sa dinstanjem.

Kada smo luk lepo udinstali dodajemo prethodno obaren pirinac i mleveni orah. Na kraju dodajemo alevu papriku.

Pripremimo suve paprike i krompir isecemo na kolutove. Paprike punimo filom i zatvaramo koltovima krompira.

Napunjene paprike reamo u duboku šerpu. Zacinimo ih suvim biljnim zacinom, nalijemo vodom i kuvamo na tihoj vatri 2 sata.

Kada su paprike kuvane zapecemo ih u rerni na 200C 15tak minuta.

## **Savet**