

Posne suve paprike punjene pasuljem



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg pasulja
- 4 glavice crnog luka
- 1 šargarepa
- 2 lovorova lista
- 8-10 suvih paprika za punjenje
- so
- biber u zrnju i mleveni
- suvi biljni zacini
- ulje
- 3 kašike brašna
- aleva paprika

Priprema

Staviti pasulj u šerpu da provri i prvu vodu prosuti. Naliti pasulj svežom vodom, dodati isecenu šargarepu, 1 crni luk, biber u zrnju i malo mlevenog. Skuvati pasulj.

U posebnu šerpu sipati ulje i izdinstati 3 veće glavice crnog luka, sa malo mlevenog bibera.

Kada luk dobije staklast izgled, dodati brašno i alevu papriku i postepeno dodavati skuvani pasulj uz stalno mešanje. Voditi racuna da ne bude suviše redak. Posoliti i zaciniti po ukusu.

U vatrostalnu ciniju na dno sipati malo pasulja. Paprike puniti i reati na pasulj u vatrostalnoj ciniji.

Kada se završi punjenje, ostatak pasulja prelići preko paprika.

Staviti u rernu na 220 stepeni, da se krcka oko 25 minuta.

Uz ove paprike savršeno se uklapa, domaca vruca pogaca. Prijatno!