

Paprika sa pirincem



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Za dve paprike:

- **2 vecepaprike**
- **1 šoljicapirinca**
- **manjašargarepa**
- **manjikrompir**
- **po želji**
- **manjiluk**

Priprema

Prvo, nekoliko minuta (15-ak) skuvati pirinac, ali da ne bude skroz gotov. Na ulju i malo vode izdinstati isecen na manje kocke luk, krompir, šargarepu i kada su dovoljno izdinstani dodati pirinac posoliti po želji, puniti sirove paprike i zatvoriti ih kolutom krompira ili paradajza. Reati ih u šerpu i dopuniti do pola da se paprike kuvaju (oko 50,60 min). Kada su dovoljno mekane staviti ih u rernu i zapeci (oko 180,200 stepeni) dok ne porumene i još malo iskrckaju... Prijatno :))

Savet

Možete koristiti bilo koju vrstu paprika, šilju, baburu itd. Ako hoete nešto zdravo za ruak evo rešenja, i na primer uz još neku salatu i bingo! :))