

Posne pirotske punjene paprike



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50** suvih paprika
- **1 kg** crnog luka
- **300 g** praziluka
- **1 kg** pirinca (okruglog zrna)
- ulje
- suvi biljni zacin
- aleva paprika

Priprema

Paprike potopiti u mlaku vodu da omekšaju. Za to vreme na ulju izdinstati crni luk i praziluk, pa dodati pirinac, so i alevu papriku i jos malo propržiti. Složiti paprike u šerpu, naliti ih vodom i kuvati oko 45 minuta. Zatim napraviti zapršku od ulja i aleve paprike, preliti preko paprika i staviti u rernu da se zapeku.

Savet