

Paprike punjene pirincem

Prelepo jelo za vegeterijance i one koji nisu vegeterijanci :)

1 Paprike operite i kuvajte 5 minuta u ključaloj slanoj vodi. Izvadite da se ohlade a tada im odsecite vrh i očistite ih od semenki.

2

3

4 Pirinač obarite u slanoj vodi, procedite, i ostavite da se ohladi.

5

6

7 PerÅun sitno naseckajte, pa mu dodajte so, biber, maslinovo ulje i sitno seckani beli luk, dobro izmeÅajte pa dodajte kuvani pirinač pa opet promeÅajte.

8

9

Sastojci:

crvene babure 2

zute babure 2

pirinca 3-4 soljice

maslinovog ulja 4 kasike

rendanog tvrdog sira 100 g

persuna 1 veza

belog luka 3 cena

bibera pola kasicice

kajmaka 2 kasike

10 Pre trećine rendanog sira pomešajte sa kajmakom pa dodajte u fil.

11

12

13 Napunite paprike, rasporedite ih u vatrostalnu posudu pa prelijte vodom tako da na dnu bude prst vode.

14

15

16 Preostali sir pospite po paprikama i pokrijte ih alu folijom. Pecite na 200 stepeni oko 15-20 minuta.

Napomena:

Pirinač• mozete ukrasiti sitnim kockicama A¾ute, crvene i zelene paprike, ili prA¾enim Aampinjonima.