

Paprike punjene pasuljem (2)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** g pasulja
- **10-15** suvih crvenih paprika
- **3** glavice crnog luka
- **3-4** cenabelog luka
- **1-2** krompira

Zacini:

- **2** kašike crvene paprike
- **2** kašike brašna
- **po** željibiber
- **po** željiso
- **po** željisuvi biljni zacin

Priprema

Pasulj operite i stavite da se kuva u hladnu vodu. Posle 20 minuta kuvanja, ocedite pasulj i dolite novu toplu vodu. Dodajte sitno iseckanu glavicu crnog i belog luka, posolite i ostavite da se kuva. Kada zrna omeknu, ali još budu cela sklonite sa ringle. U drugom sudu na vrelom ulju propržite preostali sitno iseckan crni luk i dodajte zacinsku crvenu papriku. Sipajte oceeni pasulj, dodajte biber, suvi bio zacin i malo ga propržite. Crvene suve paprike operite i stavite u vruću vodu da omekšaju. Punite ih pasuljem i reajte u šerpu, zatvorite ih krompirom. Ako vam ostane malo pasulja rasporedite ga izmeu paprika. Nalite vodu u koju ste kovali pasulj, toliko da ogreznu u njoj. Pecite u rerni dok ne uvri oko polovinu vode. Napravite zapršku od ulja i zacinske crvene paprike, prelite paprike zaprškom i zapecite u rerni.

Savet