

Paprike punjene peĀurkama

Izvanredno jelo za svaku priliku.

1 Oprati paprike, skinuti drĀĵke, oĀistiti od semena i prokuvati u slanoj vodi oko 5 minuta.

2

3

4 Posebno na ulju prorĀĵiti sitno seckan crni luk, dodati Ājampinjone ili neke druge peĀurke.

5

6

7 Jaja umutiti sa 2 kaĀjike vode, dodati so, seckan perĀjunov list i pomeĀjati sa peĀurkama.

8

9

10 Pom masom puniti paprike. Preliti sa 3 kaĀjike pavlake u kojoj je umeĀjana mlevena crvena paprika i biber. PoreĀati u vatrostalnu posudu

Sastojci:

zelenih paprika 8
sampinjona 200 g
pavlake 6 kasika
ulja 4 kasike
margarina 50 g
crnog luka 2 glavice
jaja 3
paprika mlevena
persunov list 1
bibera, soli malo

premazanu uljem i peĀĥi u zagrejanoj peĀĥnici oko 30 minuta.

11 Zatim paprike preliter rastopljenim margarinom i ostatkom pavlake. Vratiti u peĀĥnicu da se zapeku joĀi oko 5 minuta.

Napomena:

Sluziti toplo.