

## 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 peĀĀi u zagrejanu peĀĀnici oko 30 minuta.

**11** Zatim paprike preliĀ rastopljenim margarinom i ostatkom pavlake. Vratiti u peĀĀnicu da se zapeku joĀi oko 5 minuta.

**Napomena:**

Sluziti toplo.