

## Paprike punjene krompirom

Odlinao za ruĀak.

**1** Prvo pravimo smesu kojom ĀĀemo puniti paprike.

**2**

**3**

**4** Na vrelom ulju izdinstamo sitno iseĀkan luk i dodamo sitno iseĀkan kulen. Kada se to proprĀi dodamo oguljen i iseĀkan paradajz i Ājargarepu. Ostavimo da se krĀka dok se paradajz ne rastopi. Na kraju dodamo na kockice iseĀkan krompir ( lepĀje je nego rendan) , so, zaĀin i malo bibera i ostavimo da se krĀka jos 10 min.

**5**

**6**

**7** Babure oĀistimo od semenki i poreĀamo ih u dublji vatrostalni sud. Malo ih izbodemo viljuĀkom, a zatim punimo napravljenom smesom. Zatvorimo ih poklopĀima od paradajza ili krompira. U taj sud dolijemo vodu- tako da paprike budu do pola u vodi, a zatim pospemo zaĀinom.

### Sastojci:

paprika- babure 1kg  
krompira 0.5 kg  
luka 1 glavica  
paradajza 0.5 kg  
Ājargarepa 1  
kulena parĀe  
so  
zacin C  
biber  
ulje ili mast

8

9

10 d pokrijemo folijom i stavimo u zagrejanu rernu na 250C 45 minuta a onda smanjimo temp na 200C i ostavimo joÅ; 15 min.

11

12

13 ujatno!

**Napomena:**

Ko nije pravio neka proba, fenomenalno je.