

422. RECEPT- POLNJENA PAPRIKA

Sestavine za 2 osebi :

- 100 g riža
- 125 g kuhane šunke
- 1 drobnjak
- 425 g kislega zelja (skuhanega in začinjenega)
- 150 g kisle smetane
- sol in poper
- 3 rdeče paprike
- 2 žlici parmezana

Postopek:

Riž približno 20 minut kuhamo v vreli soljeni vodi. Šunko narežemo na majhne kocke. Drobniak operemo in ga narežemo na kolobarje. Riž odcedimo. Zmešamo ga s šunko, drobnjakom, kislim zeljem in kisló smetano, solimo in popramo. Papriko operemo, razpolovimo in očistimo. Napolnimo jo s pripravljeno mešanico. Po njej potresemo parmezan. V segreti pečici pečemo 25 minut na 200 °C.