

427. RECEPT- POLNJENE PAPRIKE S PIRO

Sestavine :

- 4 zelene paprike
- 200 g pire
- 4 žlice ovsenih kosmičev
- 1 por
- 3 stroki česna
- peteršilj
- 3 srednje veliki paradižniki
- 1 čebula
- 2 korenji
- poper
- sol
- 1 žlička sladkorja
- 3 vejice peteršilja

Postopek:

Za polnjene paprike s piro piro zvečer namočimo in naslednjega dne deset minut kuhamo v slani vodi. Odcedimo. Kosmiče namočimo za nekaj minut, odcedimo in dodamo piri, prav tako na drobno narezan, prepražen por, nasekljan peteršilj, česen, sol, poper po okusu in dobro premešamo. Paprike napolnimo s pripravljenim nadevom.

Paradižnike skuhamo, olupimo in pretlačimo. Čebulo na drobno nasekljamo in prepražimo, dodamo na drobno narezano korenje, malo pozneje še paradižnikov sok in žličko rjavega sladkorja ter začinimo po okusu. Dodamo paprike in zalijte z dvema skodelicama vode. Naj se počasi kuha pol ure, po potrebi dodamo še malo vode.