

Punjene paprike sa krumpirom



Obožavam punjene paprike sa krumpirom i mogla bi ih doslovno svaki dan jesti .

Uz punjene paprike uvijek je dobro došla neka salata .

Količinu prilagodite sami sebi , jer ja sam u ovom videu pravila veću količinu .

SASTOJCI :

19 većih paprika (Babura)

3 kg krumpira

20 g soli (puna velika žlica)

1 žlica vegete

1 žličica papra

200 g kiselog vrhnja

4 glavice luka (velike)

$\frac{1}{2}$ žlice crvene slatke paprike (začin)

200 ml ulja + još malo ulja za po uljiti paprike

PRIPREMA :

1 . paprike očistiti od sjemenki te ih oprati i posušiti ...

2 . luk oguliti te ga izrezati na što sitnije kockice ...

3 . krumpir oguliti te ga naribati na ribež ...

4 . u naribani krumpir dodati sve sastojke , te sve dobro rukama izmiješati ...

5 . napuniti paprike sa krumpirom ...

AKO VAM OSTANE VIŠKA KRUMPIRA , JEDNOSTAVNO GA POREDAJTE IZMEĐU PAPIKA I POPUNITE

PRAZNINE .

VODU OD KRUMPIRA JEDNOSTAVNO DODAJTE U TEPSEJU .

6 . paprike stavite u zagrijanu pećnicu na 200 stupnjeva ...

7 . paprike peći cca . sat i pol vremena ...



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri