

Zapečena žuta špic paprika punjena krumpirom krumpirom v2 03.10.2016



- 500 g žuta špic paprika (manjih da ide 10-12 kom u kilogram)
- 300 g crvenog luka
- 600 krumpira



- 20 g 2-3 MŽ vegeta
- 70 + 30 g svinjske masti ili 2 dl ulja
- 100 g cream fresh ili šmanda
- 1/2 MŽ dimljene ljute paprike za posipanje, po želji



Za punjene paprike krumpirom su se najbolje pokazale manje, **žute rogate paprike**. Dobre su sve **paprike** koje imaju tanku stijenku. Očistite ih od koštica. Luk narežite na kolutiće i prepržite na 70 g masti ili ulju. Neka počne mjenjati boju iz žute u smeđu.

Naribajte **krumpir** na rezance te u njega dodajte vegetu i prodinstani luk. Sve sastojke dobro izmješamo.

Tako izmješanim **ribanim krumpirom** punimo **papriku** i slažemo u posudu za pečenje. Paprike dobro napunite krumpirom, pazite samo da ne puknu pri punjenju jer imaju tanku stijenku. Ako pukne, te paprike okrenite prema dolje u pečenju.

Ostatak krumpira i luka složite oko **punjenih paprika**.

Preko **paprike punjene krumpirom** natrgamo mast i sa žličicom napravimo male hrpice cream fresha.

Tako složenu **papriku punjenu krumpirom** stavimo u pečnicu koju smo prethodno zagrijali na 200°C sa vrućim zrakom te pecite odprilike 45 min.

Pečenu papriku punjenu krumpirom nakon pečenja možete posipati i ljutom, dimljenom paprikom.



www.moja-kuhinja.com