

Žuta špic paprika sa krumpirom

Za 4 osobe:

- 1 kg žuta špic paprika (oko 12 komada)
- 2 crvena luka (srednje veličine oko 200g)
- 1,5 kg krumpira
- 4 VŽ svježeg peršunovog lista ili 2 VŽ sušenog
- 2-3 VŽ vegeta
- MŽ papra
- 3 VŽ suncokretovo ulje



Papriku operemo i izdvojimo sredinu, luk očistimo.

Krumpir ogulimo i operemo.



U naribani krumpir dodamo izribani luk, list peršuna, vegetu, papar. Sve sastojke dobro izmješamo.

Tako izmješanim krumpirom punimo papriku i slažemo u posudu za pečenje. Sok krumpira i začina koji nam se stvorio prilikom miješanja prelijemo preko posloženih paprika, jer tim sokom paprike ćemo učiniti još sočnije. Dodamo malo ulja.

Tako složenu papriku stavimo u pečnicu koju smo prethodno zagrijali na 180C i pečemo odprilike 45 min.



Anita[©] www.moja-kuhinja.com[®]