

GEFÜLLTE PAPRIKA MIT KARTOFFELN / PUNJENA PAPRIKA SA KROMPIROM



Man nehme so viel Paprika wie man braucht /möchte ,Farbe egal aber Größe lieber kleinere Paprikas. Man schält so viel Kartoffeln wie man es möchte/braucht Gewaschene und geschälte Kartoffeln reiben wie für Reiberdatschi.

In einer Schüssel die Kartoffeln würzen / Salz, Pfeffer (reichlich Pfeffer) oder Vegeta! Wer mag kann gerne gewürfelte Speckstückchen oder Schinken am besten geräuchert dazu geben, dies gibt besondere Aroma

Die Masse gut durchmischen und die Paprikaschoten füllen.

In einem Backblech gut geölt, verteilen.Paprikas im Öl wälzen, damit die nicht austrocknen.

Falls Rest an Kartoffeln ,in der Mitte vom Blech platzieren.

Im vorgeheizten Backofen ca 50 -60 Minuten backen ,umdrehen und bei Bedarf mit Folie abdecken, damit Paprika nicht austrocknet (schwarz wird!)

Gabelprobe machen

Kann heiß, aber auch kalt serviert und gegessen werden , als Hauptgericht(vor allem im Sommer) oder als Beilage. Dazu Saure Sahne ..lockert es und macht besonderen Geschmack!