

Punjene paprike (3)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15**paprika
- **400** gmlevenog mesa
- **1**veca šargarepa
- **150** gpirinca
- **1 manja glavicacrnnog luka**
- **malosoli**
- **malozacina**
- **maloulja**

Priprema

Paprike oprati i ocistiti. Luk ocistiti i sitno iseckati. Šargarepu ocistiti i izrendati.

Malo ulja zagrejati, dodati meso i malo soli, propržiti. Dodati luk, šargarepu i pirinac, izmešati.

Naliti vodu i kuvati oko pola sata. Pred kraj kuvanja dodati malo zacina. Voda treba skoro skroz da uvri.

Puniti paprike.

Staviti ih u dublu šerpu, uspravno. Sipati vodu do polovine paprika i kuvati na umerenoj temperaturi u poklopljenoj šerpi 45-50 minuta.

Staviti paprike u pleh ili u vatrostalnu ciniju i peci oko 20 minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

Prijatno!

Savet