# *Punjene paprike sa pecurkama*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **12**crvenih paprika
- **500 g**pecuraka
- praziluk
- **200 g**pirinca
- **300 g**mlevenog mesa
- **2**šargarepe
- so
- biber
- zacin
- aleva paprika
- **5 dl**paradajz pirea
- **5**paradajza
- voda

## Priprema

Praziluk i pecurke iseci. Šargarepu narendati. Paprike ocistiti, a paradajz iseci na kolutove. Praziluk propržiti pa dodati pecurke i šargarepu, a nakon toga i mleveno meso. Pirinac kratko prokuvati pa dodati i njega. Zaciniti i ovim filom puniti paprike. Zatvarati ih kolutovima paradajza. Reati u šerpu i naliti paradajz pireom razblazenim sa vodom. Krckati na tihoj vatri, a kasnije i zapeci u rerni.

## Savet