

## Punjene paprike (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Fil:

- **500 g** mlevenog mesa
- **10** paprika babura
- **1** šoljica pirinca
- **1** jaje
- **1** glavica crnog luka
- **2** šargarepe
- **1** paškanat (manji)
- **1/2** kašike slatke paprike
- **po** ukusu soli
- **po** ukusu zacina
- **po** ukusu bibera

#### Sos:

- **1** dlulja
- **3** kašika brašna
- **1/2** l paradajz soka
- **1/2** l vode
- **po** želji (ja stavim **1/2** kašike) šećera

### Priprema

Propržiti brašno na ulju, sipati paradajz, izmešati, doliti vodu, dodati začine i kada prokuva staviti napunjene paprike (zavisi od veličine na slici su 8, ali su bile malo veće). Sve sastojke za punjenje izmešati, ali ne treba

mnogo da se mesi jer ce biti tvrdo punjenje kada se skuva, ostaviti pola sata a zatim puniti paprike. Takoe ne treba puniti papriku do kraja jer ce pirinac prilikom kuvanja da nabubri i rasirice se smesa. Kuvati na umerenoj vatri oko sat vremena. Najlepši nacin za spremanje ovog jela. Paprike su sve vreme kuvanja u paradajz saftu, a ne samo u vodi, tako dobiju i paprike i saft bolji ukus. Nije ih potrebno kasnije zaprzavati.

## **Savet**