Punjene suve paprike (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **11**suvih paprika
- **400 g**mlevenog mesa
- **200 g**crnog luka
- **1 šoljica**pirinca
- **1 šoljica**ulja
- **malo**soli
- **malo**bibera
- **1 kašika**brašna
- **1 kašicica**aleve paprike

Priprema

Stavite paprike u vrelu vodu i sacekajte da voda sa paprikama prokljuca. Ocedite ih od vode i ocistite drške i seme.

Luk ocistite i sitno ga isecite, pa ga pržite na jednom delu ulja. Kada luk porumeni, dodajte meso, pa pržite sve zajedno da se i meso isprži dobro. Posolite, pobiberite i dodajte ocišcen i opran pirinac. Sve dobro izmešajte i tim nadevom napunite pripremljene paprike.

Paprike treba da se slože u samo jednom redu, odnosno na dnu posude. Nalijte ih vodom da ogreznu u njoj i kuvajte na šporetu na umerenoj temperaturi sve dok pirinac ne nabubri i ne omekša. Ako je potrebno, dodajte tokom kuvanja vodu. Kada se pirinac skuva, na ostatku ulja napravite od brašna i crvene mlevene paprike zapršku i prelijte preko paprika. Protresite dobro posudu da zaprška ue u svaku papriku. Zapržene paprike stavite u pecnicu da se zapeku na umerenoj temperaturi.

Savet