

Zapecene paprike



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6 paprika
- 300 g pileceg belog mesa
- 1 glavica crnog luka
- 1 šargarepa
- 200 g šampinjona
- 100 g pirinca
- 100 g kackavalja
- malo suvog biljnog začina
- malo bibera
- maloulja

Priprema

Na ulju ispržiti piletinu, dodati iseckano povrće i začine, pa dinstati dok ne uvri tečnost koju su pustile pecurke. Pirinac skuvati, ocediti pa pomešati sa isprženim mesom i povrćem.

Paprike iseci po dužini i ocistiti od semenki.

Poreati paprike u podmazan sud, preko njih rasporediti meso da povrćem.

Posuti rendanim kackavaljem i peci 30 minuta na 200 stepeni.

Savet