

Punjene paprike sa pilecom džigericom i pirincem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 crni luk
- 2 cešnjabelog luka
- 200 g pilece sveže džigerice
- 200 g pirinaca
- so, biber, peršunovo lišće
- 5-6 paprika

Priprema

Sitno iseckati crni i beli luk i propržiti na ulju, dodati sitno isecenu džigericu i propržiti zajedno sa lukom.

Dodati skuvan i očen pirinac, promešati i skloniti sa ringle. Zacinuti solju, biberom i sitno iseckanim peršunovim lišćem i opet promešati.

Puniti oprane i očišćene od semenki paprike, reati u vatrostralnu ili tepsiju premazanu uljem, prekriti paprike aluminijumskom folijom i peci oko 30 minuta na 200 C.

Savet