

Punjene paprike iz rerne



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **105** min

Sastojci

Potrebno je:

- 12 srednjih paprika babura
- 1 krompir

Za nadjev:

- 500 g mljevenog mesa
- 1/2 šoljice - pirinca
- 1 glavica crvenog luka
- 5-6 cenanbijelog luka
- 1 šargarepa - mrkva
- 1 kašica mljevene paprike
- 1 kašica suvog biljnog začina
- 1 dlulja
- malosoli
- po želji biber

Za preliv:

- 300 ml soka od paradajza
- 300 ml tople vode

Priprema

Paprike ocistiti izvaditi im drške, oprati i ostaviti da se osuše.

Crveveni luk i šargarepu sitno isjeckati te izdinstati na ulju. Potom dodati mljeveno meso (ja sam koristila svinjsko) i dinstati dok ne porumeni. Meso iscijediti iz ulja i dodati mu pirinac, sitno isjeckan bijeli luk i začine. Dobro izmješati i puniti paprike, ne baš do vrha pošto se pirinac kasnije raširi pa da paprike ne bi pucale.

Krompir isjeci na tanke kolutice i sa njim zatvarati paprike kako pri pečenju meso ne bi ispadalo.

U pekac staviti ulje koje je ostalo od dinstanog mesa (po potrebi dodati još), a zatim dodati pomješan sok od paradajza i vodu. Paprike poreati u pekac i peći sat i 15 minuta na temperaturi od 200 stepeni.

Savet

Prijatno. :)