

Paprike punjenje roštilj smesom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 10 babura
- 500 groštilj smese
- 3 glavice crnog luka
- 3 šargarepe
- 1 koren peršuna
- 1/2 koren celera
- 100 g pirinca
- sveži list peršuna
- 2-3 paradajza
- 1/2 kašice tucane paprike
- 1/2 kašice aleve paprike
- so
- suvi biljni zacín
- biber
- ulje

Priprema

Crni luk ocistiti i sitno iseckati. Šargarepu, peršun, celer oljuštiti. Papriku oprati i ocistiti od semena. Pirinac i paradajz oprati.

U vrelo ulje staviti crni luk da se prži. Šargarepu pola izrendati, a pola sitno iseckati na kockice. Peršun i celer izrendati. U upržen luk dodati šargarepu, celer i peršun. Malo propržiti pa dodati roštilj smesu. Sve zajedno pržiti dok meso ne porumeni. Kad je meso gotovo dodati pirinac i kratko propržiti. Skloniti sa šporeta i dodati

zaccine po ukusu i seckan peršunov list.

Smesa za punjenje je gotova. Puniti papriku i zatvarati paradajzom. Reati u tepsiju. Poreanu papriku naliti vodom i prekriti aluminijumskom folijom. Staviti u šporet i peci 30 minuta.

Napraviti zaprsku od ulja, 1kasike brasna i aleve paprike.Preliti kuvanu papriku i vratiti u šporet da se zapece.

Savet

Jako su ukusne i moji ih ukuani obozavaju....