

## ***Punjene paprike (11)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 8 paprika
- 200 g šunke
- 100 g pirinca
- 750 g paradajza
- 1 struk praziluka
- 1 glavica crnog luka
- 1 šargarepa
- 0,5 l supe
- 2 jajeta
- 1 vezaperšuna
- 200 ml kisele pavlake
- malo bibera
- malo bosiljka
- malo soli
- 100 g kackavalja

### **Priprema**

Pržiti na ulju praziluk, zatim dodati šunku iseckanu na kocke, pirinac, šargarepu, supu i kuvati 15-ak minuta. Skinuti sa vatre. Kada se ohladi dodati, biber, so, peršun, jaja, pavlaku i dobro promešati. Paprike preseccite na pola, napunite ih, poreajte u podmazan vatrostalni sud i pospite rendanim kackavaljem. Pržiti crni luk, dodati sitno seckan paradajz i kuvati dok ne ispari tečnost. Dodati so, biber, bosiljak i sipati izmeu paprika. Zapeci u rerni.

**Savet**