

Punjene paprike (11)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8paprika**
- **200 gšunke**
- **100 gpirinca**
- **750 gparadajza**
- **1 strukpraziluka**
- **1 glavicacrnnog luka**
- **1šargarepa**
- **0,5 lsupe**
- **2 jajeta**
- **1 vezaperšuna**
- **200 mlkisele pavlake**
- **malobibera**
- **malobosiljka**
- **maloulja**
- **malosoli**
- **100 gkackavalja**

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 presecite na pola, napunite ih, poreajte u podmazan vatrostalni sud i pospite rendanim kackavaljem. Pržiti crni luk, dodati sitno sekan paradajz i kuvati dok ne ispari tecnost. Dodati so, biber, bosiljak i sipati izmeu paprika. Zapeci u rerni.

Savet