

Paprike punjene piletinom



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** zelenih paprika
- **1 glavica** crnog luka
- **4** paradajza
- **500 g** pilecih grudi
- **1 kašik** gustina
- **70 g** pirinca
- **1** pileca kocka za supu
- **1,5 kašika** mešavine začina
- **3** cenabelog luka
- **250 ml** paradajz soka
- **mal** peršunovog lišća
- **mal** ulja
- **po ukusu** so, mleveni crni biber

Priprema

Crni i beli luk i peršun sitno iseckajte. Paradajz oljuštite i isecite na kocke, a paprikama odstranite drške i semenke. U šerpu sa provrelom vodom stavite kocku da se kuva supa. Pilece grudi isecite na parcađ, sameljite ih mašinom za mlevenje mesa i stavite u dublji sud pa dodajte pirinac, crni luk i polovinu iseckanog belog luka i peršuna.

Posolite, pobiberite i zacinite mešavinom začina. Sastojke mesite rukom.

Paprike operite i punite filom, a zatim ih poreajte u nauljenu tepsiju.

Na zagrejanom ulju u tiganju na šporetu ispržite parcad paradajza i preostali beli luk. Kada paradajz omekša dodajte paradajz sos i ostatak peršuna. Posolite, pobiberite, dodajte mešavinu zacina, dodajte 300 ml skuvane supe i promešajte.

Zatim sadržajem iz tiganja prelijte punjene paprike u tepsiji. Stavite zatim u rernu i pecite na 180 stepeni 45 minuta. Kada je gotovo paprike izvadite na tanjir a sos iz tepsije prerucite u šerpu na šporetu. Gustin promešajte u 100 ml vode, dodajte u šerpu i mešajte dok sos ne dobije potrebnu gustinu a zatim ga prelijte preko paprika i služite.

Savet