

Punjene paprike (13)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** mlevenog mesa
- **200 g** šargarepe
- **300 g** crnog luka
- **4 kašike** pirinaca
- paprika

Priprema

U zagrejanom ulju staviti izrendan luk i šargarepu da se prodinsta. Kada se prodinsta ubaciti mleveno meso i mešati zatim obariti pirinac i ubaciti u smesu dodati začine (ja dodajem miroj, peršun, suvi biljni začini, biber), pa se to sve još malo prokrckati i filovati paprike. Staviti ih u dublju šerpu i doliti vodu iz šerpe gde je bila smesa. Staviti na šporet da se krcka. Kada se završi krckanje staviti u rernu da se zapece.

Savet

Prijatno!