

Punjene paprike



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8-9** paprika
- **500 g** mlevenog mesa
- **2** glavice crnog luka
- **1 šolja za kafu** pirinca
- **1** jaje
- **malo** peršunovog lista
- **po ukusu** soli, bibera i suvi biljni zacin
- **malo** aleve paprike
- **2-3 kašike** brašna

Priprema

Paprike oprati, ocistiti od semenja i ostaviti da se prosuse. Crni luk usitniti pa proprziti na malo margarina. Kad omeksa, dodati mleveno meso, pa i njega prziti dok ne promeni boju. U serpu dodati ociscen i opran pirinac i prziti dok ne zastakli. Skloniti sa vatre, zaciniti po ukusu, staviti kasicicu-dve aleve paprike i dodati jaje da fino poveze smesu. Vratiti na minut na sporet i promesati, pa dodati malo seckanog persunovog lista. Paprike puniti ovom smesom i redjati u serpu u kojoj ce se kuvati. Naliti toplom vodom i ostaviti da se krcka. Kad paprike omeksaju, izvaditi ih iz serpe i poredjati u zemljane cinijice, po dve. Ugrejati pecnicu, a za to vreme napraviti zaprsku, tako sto na margarinu uprzimo dve-tri kasike brasna, da dobiju tamniju boju, paziti da ne zagori! Stavimo malo aleve paprike, promesamo, a onda nalijemo vodu u kojoj su se paprike kuvale. Zacinimo po ukusu i kuvamo do zeljene gustine. Kad je corba skuvana, prelijemo je preko paprika u cinijicama i stavimo da se zapeku. Gotovu papriku pospemo sa malo persunovog lista.

Savet