Zapecena punjena paprika



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**babure paprike
- **500 g**mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **po ukusu**zacini
- **1** jaje
- **500 ml**kuvanog paradajza
- **1 l**vode
- **3 komada**suva dimljena rebra

Priprema

Iseckati crni luk i staviti da se prži. Zatim dodati mleveno meso (po izboru, može svinjsko, junece ili najbolje, ako je mešano). Zaciniti po ukusu, so, biber, suvi biljni zacin. Dinstati meso oko deset minuta. Zatim dodati jedno jaje. Sve lepo izmešati i napuniti prethodno ocišcene babure. Poreati paprike u pekac ili vatrostalnu ciniju. Izmeu njih staviti suva rebra ili suve kosti. Naliti kuvanim paradajzom i vodom i staviti u rernu na 200 C, da se pece oko sat vremena.

Savet