

Punjene bešamel paprike



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 paprika babura
- 300 gmlevenog mesa
- 50 gpirinca
- 50 gsoje
- 1 glavica crnog luka
- 1 šargarepa
- 1 jaje
- 40 gmargarina
- 2 kašike brašna
- 5 dlmleka
- 150 g kackavalja
- malo suvog biljnog začina
- malo bibera
- malo ulja

Priprema

Paprike preseći na pola i očistiti od semena. Crni luk sitno iseckati, šargarepu i kackavalj narendati. Pirinac obariti u slanoj vodi, pa ga ocediti od suviše tečnosti. Soju preliti vrelom vodom i ostaviti da odstoji 15 minuta, pa ocediti.

Na malo ulja propržiti crni luk i šargarepu.

Zatim dodati mleveno meso i kratko propržiti. Nastaviti sa dinstanjem dolivajući vodu po potrebi, dok meso na

pola ne omekša.

Dodati pirinac i soju, zaciniti po ukusu i nastaviti sa dinstanjem, dok svi sastojci ne omekšaju.

Gotovu smesu skloniti sa šporeta, prohladiti, dodati jaje i promešati.

Posebno otopiti margarin, pa dodati brašno i kratko propržiti. Zatim postepeno dolivati mleko uz neprestano mešanje i nastaviti sa kuvanjem, dok se sos ne zgusne. Pred kraj kuvanja dodati zacine po ukusu.

Polovine paprika napuniti filom.

Preliti bešamelom i posuti rendanim kackavaljem.

Peci u rerni 30 minuta na 180 stepeni.

Savet