

Punjena paprika (4)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** paprika babura
- **500 g** mlevenog mesa
- **1** šolja pirinca
- **1** glavica crnog luka
- **2** šargarepe
- **1** krompir
- **1** kesica zacina za punjenu papriku
- **1** kašika brašna
- **500 ml** soka od paradajza
- seckani peršun

Priprema

Iseckati sitno crni luk, a šargarepu izrendati i staviti da se proprži na ulju. Nakon 7-8 minuta dodati mleeveno meso. Pirinac oprati u nekoliko voda i kad meso promeni boju dodati smesi. Pržiti još par minuta uz mešanje. Na kraju dodati zacina za papriku so i biber i ugasiti vatru.

Kad se fil ohladi puniti paprike oko 3/4 ne do kraja jer ce nabubriti pirinac. Paprike zatvoriti kolotovima krompira. Složiti ih tako da ne mogu da se okrecu u šerpi i naliti vodom do vrha paprike.

Pred sam kraj kuvanja, posle nekih 40-tak minuta naliti sok od paradajza i umešati kašiku brašna u malo vode i dodati. Po želji posoliti i staviti malo šecera da ubije kiselinu i posuti peršunom. Kuvati još 10-tak minuta.

Savet

Ja sam napunila i jednu tikvicu pošto moja beba više voli :-)