

Punjene paprike (15)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4-5 glavice crnog luka**
- **4 šargarepe**
- **300 gmlevenog mesa**
- **po potrebi ulja**
- **15-20 paprika**

Zacini:

- **po ukusu soli**
- **2 kašicice suvog biljnog zacina**
- **1 kašicica bobiljka**
- **1 kašicica origana**
- **1/2 kašicica mirojje**
- **1/3 kašicica mlevenog bibera**
- **4-5 lovorova lista**
- **2 kašicice aleve paprike**

Priprema

U nauljenom, dubljem tiganju propržiti kratko sitno seckani crni luk, posoliti, pa dodati i seckanu šargarepu na kockice. Upržiti da omekšaju luk i šargarepa, pa dodati i mleveno meso. Sjediniti sve, dodati suvi biljni zacin, biber, origano, bobiljak, miroiju, pa promešati da se sve sjedini. Pržiti još kratko pa dodati alevu papriku. Ako je potrebno dodajte još malo ulja. Promešajte da se svi zacini sjedine sa smesom.

Paprike operite, ocistite od peteljki i semenki i punite smesom. Punjene paprike reati u pekac sa poklopcem. Kada utrošite smesu i paprike naliјte vodu u tiganj, u kojem je bila smesa, pa prelijte paprike. Dodajte lovorov list, poklopite i stavite pekac u zagrejanu rerni na 200 stepeni. Paprike krckati da omekšaju i malo se zapecu. Pazite kada otvarate pekac da vas para ne opece.

Savet

Ako želite, punjene paprike možete zatvoriti tako što ćete kraj paprike, kada je napunite, utopiti u brašno i staviti pare paradajza. Prijatno :)