

## **Punjena paprika (5)**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** paprike babure
- **250** gmlevenog mesa
- **1/2 šoljice**pirinca
- **1**paradajz
- **1 glavicacrnog** luka
- **po ukususuvi** biljni zacin i so
- **1 kašikabrašna**
- **2 kašicice**aleve paprike
- **3-4 kašike** ulja

### **Priprema**

Luk sitno iseckati pa ga prodinstati na ulju zajedno sa mesom. Dodati suvi biljni zacin, so, kašicicu aleve paprike i po želji suve zacine. Kada meso promeni boju, a luk pusti vodu, dodati pirinac i dinstati dok ne postane staklast, pa sve dobro rukom sjediniti kad se prohladi malo.

Paprikama odseci dno, pa ih puniti ali ne sabijati fil i ne puniti do kraja. Iseci paradajz na kolutove pa zatvarati paprike. Poreati u šerpu, preliti vodom i staviti da se kuva. Nakon oko 40 minuta napraviti zapršku. Sa malo vode pomešati brašno i alevu, pa ulti u šerpu i promešati da se malo zgusne.

## **Savet**

Ja sam žurila u pripremi i nisam dovoljno prodinstala meso, pa mi je punjenje bilo malo tvre tako da nemojte ubrzavati taj deo. Po želji u fil mozete dodati i 1 zivo jaje i promešati, mada ga ja nisam stavljala.