

Punjene paprike (16)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** paprika (odgovarajuće za punjenje)
- **500 g** mlevenog mesa
- **300 g** pirinca
- **1** paradajz
- **200 g** crnog luka
- **100 g** sojinih ljuspica
- **po ukusu** začini

Priprema

Očistimo crni luk i stavimo da se proprži na malo ulja. Za to vreme stavimo pirinac da se skuva. U luk dodamo mleveno meso i pržimo dok meso ne dobije lepu boju. Kada dobije sklonimo sa vatre. Paprike operemo i očistimo iznutra od semenki. Kada se skuva pirinac ocedimo i dodamo mesu. Sojine ljuspice natopimo u 100 ml vrele vode. Kada nabubre dodamo mesu i pirincu i sve dobro izmešamo. Dodamo začine po ukusu. Punimo svaku papriku sa filom. Da se sav fil utroši. Paradajz isecemo i zatvorimo parčetom svaku papriku. Podmažemo vatrostalnu posudu. Poreamo paprike i zapecemo u rerni 45 minuta.

Savet

:-)