Punjena paprika (6)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**mlevenog mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **100 g**pirinaca
- **1**jaje
- **1 kašika**aleve paprike
- **2** papadajza
- **12**paprika babura
- **1 kašika**brašna
- **0,5 l**paradajz soka
- **malo** ulja
- **malo** soli
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Paprike oprati, izvaditi peteljke i ocistiti od semenki. Crni luk sitno iseckati i prodinstati ga na malo ulja. Dodati mleveno meso i zacine po ukusu. Sve kratko prodinstati pa dodati pirinac i jaje. Ovom smesom puniti paprike. Otvore paprika zatvoriti tankim komadom svežeg paradajza. Reati ih u dublju šerpu i doliti onoliko vode da bude nivo do vrha paprika. Kuvati na laganoj vatri oko sat vremena. U šerpicu sipati malo ulja, dodati kašiku brašna, kratko propržiti pa dodati alevu papriku. Gotovu zaprsku uliti u šerpu sa paprikama, dodati paradajz sok i kuvati još 15 minuta.

Savet