

## ***Punjene paprike (17)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400** gmešanog mlevenog mesa
- **4** glavicecrnog luka
- **4** šargarepe
- **4** krompira

#### **Zacini:**

- **po ukususoli**
- **2 kašicicesuvog biljnog zacina**
- **3 kašiciceslatke aleve paprike**
- **1 kašicicasuvog bosiljka**
- **1/2 kašicicemlevenog bibera**
- **po potrebiulja**
- **oko 30 komadapaprika**
- **3-4**lovorova lista

### **Priprema**

Luk i šargarepu ocistiti i saseskati na kockice. Krompir oljuštiti i narendati. Može se i šargarepa narendati umesto saseckati na kockice.

U zagrejanom ulju upržiti luk i šargarepu da omekšaju. Posoliti po ukusu. Kada se malo uprži dodati i narendani krompir. Pržiti da se i krompir sjedini sa lukom i šargarepom i dodati suvi biljni zacin. Kada smesa malo

omekša ubaciti meso i sjediniti ga sa povrćem. Kada se sve lepo pomeša dodati bosiljak, biber i alevu papriku pa izmešati sve da se začini sjedine sa smesom.

Ovom smesom puniti oprane paprike koje su očišćene od peteljki i semenki. Pekac sa poklopcem malo nauljiti i reži punjene paprike. Paprike možete zatvoriti tako što ćete ih utopiti u brašno i staviti komad paradajza, ja nisam ali ko voli i želi može.

Kada utrošite svu smesu i paprike, tiganj u kojem ste pripremali smesu napunite vodom i prelijte paprike. Paprike treba da budu dosta nalivene kako bi se lepo ukrckale. Ubaciti 3-4 lovorova lista, poklopiti pekac i staviti u zagrejanu rernu na 200 C da se ukrcka i paprika omekša.

## **Savet**

Služiti toplo uz domaći hleb i salatu :-)