

Punjene paprike - proso, pirinac, mleveno meso



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** vece paprike
- **1/2 šolje** pirinca
- **1 šolja** prosa
- **1 glavica** crnog luka
- **600 g** mlevenog mesa
- **malosuvog** biljnog zacina
- **1 kašicica** slatke crvene paprike

Priprema

Prvo u dve caše vode skuvati proso (neka kuva 15-ak minuta). Zatim u tiganju na malo vode izdinstati crni luk, dodati mleveno meso, soli i dinstati 10 minuta. Zatim dodati skuvani proso, i promešati. Nastaviti dinstanje. Zatim, dodati pirinac, zacine i cašu vode i nastaviti sa dinstanjem.

Za to vreme, paprike ocistiti i spremite za punjenje. Kada je meso gotovo, ostaviti da se prohladi. Zatim puniti kašikom paprike.

Uzeti pleh, pouljiti ga i re?ati punjene paprike. Prekriti pleh folijom i staviti u prethodno zagrejanu rernu i peci 90 minuta na 200 stepeni. Možete okretati paprike.

Savet

Služiti uz krastavac salatu. Prijatno!