Punjena paprika (7)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15**paprika babura
- **400 g**šampinjona
- **1,5 kg**mešanog mlevenog mesa
- **1 veca glavica**crnog luka
- **100 g**pirinac
- **1 l**kuvanog paradajza
- **1**jaje
- **po ukusu**zacini
- **200 g**dimljene slanine
- **500 ml**vode
- **1 kašika**masti

Priprema

Iseckati crni luk i dimljenu slaninu. U tiganj za dinstanje staviti mast, pa kada se ugreje dodati luk i slaninu. Nakon pet minuta dinstanja dodati seckane šampinjone. Zaciniti pa dinstati sve zajedno pet minuta. Zatim dodati mleveno meso, zaciniti ako je potrebno još malo pa dinstati oko deset minuta. Dodati pirinac, izmešati pa skloniti sa rigle. Umešati jedno jaje. Paprike babure ocistiti od semena pa ih napuniti pripremljenom smesom. Poreati ih u dublji lonac, naliti kuvanim paradajzom i vodom. Staviti da se kuva oko 90 minuta.

Savet