

Punjene paprike (18)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8-10** paprika babura
- **500** g juneceg mlevenog mesa
- **2 vece glavice** crnog luka
- **1 šolj** pirinca
- **malosoli**
- biber
- suvi biljni zacin
- **1,5** l vode

Zaprška:

- **nekoliko kašika** ulja
- **1 kašika** brašna
- **1 čaša** gušćeg soka od paradajza
- **1 kašičica** crvene mlevene paprike

Priprema

Paprike oprati i ocistiti od semenki. Meso pomešati sa seckanim crnim lukom, dodati jaje, pirinac, suvi biljni zacin, posoliti i pobiberiti. Tom mešavinom puniti paprike i stavite u sud, prelijte vodom i kuvajte na srednjoj temperaturi oko sat do sat i po. U tiganju zagrijte ulje propržite brašno, dodajte sok od paradajza i malo alevne paprike. Promešajte i sipajte u šerpu preko kuvanih paprika. Šerpu malo protresite ili pažljivo promešajte. Kuvajte još 15 minuta i poslužite.

Savet