

Punjene paprike (19)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** paprika babura
- **400 g** mlevenog mesa
- **4** glavice crnog luka
- **4** cena belog luka
- 2 šargarepe
- **1** šoljica pirinca
- **1/2** glavice karfiola
- **1** vezica peršuna
- **malobibera**
- **malosoli**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **maloulja**

Priprema

Na zagrejanom ulju izdinstati sitno seckan crni luk. Zatim dodati meso, beli luk, šargarepu i pirinac. Promešati i nastaviti sa dinstanjem. Karfiol obariti, sitno iseckati i dodati dinstanom mesu. Skloniti sa šporeta, dodati seckan peršun i zaciniti po ukusu. Paprike ocistiti od drške i semena i napuniti mesom. Poreati u vatrostalni sud i peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko sat vremena.

Savet