Letnja punjena paprika



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mešanog mlevenog mesa
- **15-20**svežih, zrelih papika
- **500 g**crnog luka
- **100 g**pirinca
- **2**zrelog paradajza
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**šecera
- **100 g**brašna
- **1 kašicica**crnog bibera
- **1 kašicica** tucane paprike
- **3-4 lista**lovora
- **po ukusu**so
- **2 dl**ulja

Priprema

Crnog luka ocistiti i samleti u secka, staviti ga u šerpu, sipati ulje, dodati kašicicu šecera i naliti cašu vode. Sve to promešati i staviti da se dinsta na srednjoj temperatufi, oko 20 minuta (dok luk ne postane staklast).

Dinstanom luku dodati mešano mleveno meso. Sve zajedno promešati i pustiti da se meso prodinsta zajedno sa lukom oko 15 minuta. Kad je luka i meso dobro uprženo, dodati pirinac i posoliti po ukusu, dodati bibera. Skloniti sa vatre da se prohladi.

Paprike oprati, izvaditi peteljke i napuniti ih filom od mesa i luka. Paradajz iseci na kolutove, kolut paradajza

staviti kao poklpac punjenoj paprici pa je tako umakati u brašno. Poreati paprike u šerpi gde ce se kuvati i naliti ih vodom (da pokrije paprike).

Paprike kuvati oko 30 minuta. Zagrejati rernu na 200 C. Paprike prepuciti u zemljani sudu (može i tepsija) i staviti u rernu da se zapeku oko 30 minuta.

Zaprška za paprike. U tiganj sipati ulje da se malo zagreje, dodati tucane slatke paprike, promešati da se sve lepo sjedini. Vrelu zapršku preliti preko zapecenih paprika, pa vratiti još 10 minuta u rernu da se zapeku .

Savet

Punjena paprika, jos letnja, nema ništa lepše kad zamiriše iz rerne i podseti da je leto i da je ima. Služiti je toplu uz sezonsku salatu, sa peenom ljutom papriicom (ko voli ljuto) predlog:). po mogustvu neka domaa lepinja :) Prijatno!