

Punjene paprike (22)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8-10** paprika
- **500 g** mljevenog mesa
- **2** glavice crvenog luka
- **1** šoljariže
- **po želji** soli
- **po želji** bibera
- **po želji** suvi biljni zacin
- **po želji** crvene paprike
- **maloperšuna**
- **4-5** kašika ulja

Priprema

Očistite paprike. Izdubite sredinu i odstranite sjemenke i operite svaku pod vodom. Fasirano meso stavite u posudu i dadajte rizju, luk koji ste sitno isjeckali zatim so, biber, suvi zacin, crvenu papriku i peršun. Paprike napunite smjesom i poreajte u šerpu. Prelijte ih vodom tako da ih prekrije. Stavite na vatru da se lagano kuhaju i poklopite. U šerpicu stavite 4-5 kašika ulja, 2 kašike crvene paprike i soli po želji i malo zagrijte. Ulijte to u paprike promiješajte poklopite i ostavite da se kuhaju na skroz laganoj vatri. (da me vrije previše). Vilićom provjeravajte mekocu paprike i probajte meso znat cete tako kad je gotovo.

Savet

Paprike možete poslužiti uz kašiku pavlake. Meni najbolje. Uživajte.