Kuvane punjene paprike

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za 6 komada:

- **1 glavica**crnog luka
- **1** šargarepa
- **300 g**mlevenog mesa
- **6**babura
- **1** krompir
- **1 dl**paradajz sosa
- **1 kašika**zacinske paprike
- **1 kašicica**soli
- **1/2 kašicice**bibera
- **1 kašicica**belog luka u granulama
- **80 g**kocanskog pirinca

Priprema

Ocistiti paprike (odseci vrhove i odstraniti semenke), oprati pirinac i krompir iseci na krugove. Luk i šargarepu iseckati na kockice pa propržiti na malo ulja, zatim dodati meso i kad ispari voda dodati zacine i 2 kašike paradajz sosa. Skloniti sa šporeta i umešati pirinac.

Paprike puniti filom i zatvoriti krompirom. Složiti u šerpu što bliže jednu drugoj, sipati pola caše paradajz sosa, a zatim naliti zagrejane vode do vrha (paprike ne sme preliti voda, neka se vide pola cm). Krckati na laganoj vatri oko 60 minuta (pirinac mora biti kuvan) i po potrebi dolivati vodu.

Savet

Kugla pavlake i prijatno :)