

Pecene paprike, punjene leblebijom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 paprike babure, raznih boja
- **300 gm** levenog mesa
- **300 g** kuvanih leblebija
- **1,5 kašicica** dimljene paprike
- **2 cen**aiseckanog belog luka
- **1 kašicica** kima (cumin)
- **2 šta**picaiseckanog celera
- **1/2 gl**avice crvenog iseckanog luka
- **100 g** rendane mocarele
- **po ukusu**
- biber
- **8** ceri paradajza

Priprema

Pripremimo sastojke.

Izdinstamo crveni luk i sitno iseckan beli luk. Dodamo meso pa viljuškom rastrešemo i propržimo. Dodamo kuvane leblebije (kuvano u slanoj vodi oko 15 minuta). Dodamo sitno iseckan celer. Zacinimo. Punimo polutke paprike. Na vrh stavimo po dva ceri paradajza. Na sve pospemo rendanu mocarelu.

Pecemo u rerni na 220 stepeni C, oko 20 minuta.

Ovako.

Savet

Jednostavan recept, umesto pirina koristila sam leblebiju i polutke paprike, zapekla u rerni, posute mocarelom.