

Punjene paprike (23)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mljevene junetine
- **1** veciluk
- **2** cenabelog luka
- **1** šargarepa
- **1 kašika** tucane crvene paprike
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** soli
- **200 g** paradajz-pelata
- **1 kašika** seckanog peršinovog lista
- **5-6** paprika
- **maloulja**

Za preliv:

- **2 dl** kisele pavlake
- **malosoli**

Priprema

Paprike oprati, odseci peteljku, ali je sacuvati. Na malo ulja u tavi prepržiti sitno seckani luk, potom dodati sitno izrendanu šargarepu, pola pelata-paradajz iseckati, nakon nekoliko minuta dodati mljevenu junetinu, pržite dok meso ne bude gotovo, uz povremeno mešanje. Ostavite da se malo ohladi, dodajte so, biber, sitno seckani peršinov list, seckani beli luk, tucanu papriku, promešajte i kašicom punite smesom paprike. Zatvorite sa peteljkama paprike. Slažite u nauljenu tepsiju, prelite sa paradajzom - koji ste iseckali, zašto pelat? Pelat nije

vodenast, pakovan je u svom soku, skinuta mu kožica, nema koštica i ima fin ukus, jelima daje fini sos čak i bez zaprške. Dodala oko 1 dl vode, ponovo malo posolila, pobiberila i tucana paprika. Stavila u zagrejanu rernu da se pece, oko sat vremena. Ja ne radim zapršku, ali ako volite vi je napravite. Kiselu pavlaku malo posolim, promešam i prelijem preko paprika. Vratim u rernu dok je vruca oko 5 minuta. Sacekati da se malo ohladi i servirati.

Savet