

Punjene paprike iz rerne (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gjunetine (plecka)
- **1** glavica crvenog luka
- **2** cenabijelog luka
- **1** šoljariže
- **1** fant za paprike
- **8** paprika
- **malo** ulja
- **2** kašike brašna
- **1** kašika crvene paprike
- **malo** paradajz sosa

Priprema

Paprike ocistiti. U meso dodati isjeckan luk crveni i bijeli, fant pripremiti po uputstvu na kesici pa dodati, malo ulja i rižu. Dobro izmiješati i puniti paprike. Poreati u posudu za pecenje sa poklopcem. Nasuti 500 ml vode. Peci (kuhati) na 220 stepeni sat vremena. Pripremiti zapršku: ulje ugrijati, dodati brašno, papriku i sos. Kratko propržiti prelići preko paprika pa kuhati još pola sata.

Prilog pire od krompira i brokolija. Skuhati povrce dodati mlijeko, maslac, so, biber. Izmiksati.

Savet

Ja obožavam ovo jelo, ne znam za vas! :)