

Punjena paprika iz rerne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmljevene junetine
- **1** crveni luk
- **1**šargarepa
- **50** gpirinca
- **1 kašic**aperšunovog lista
- **1-2** cenabelog luka
- **po ukus**ubiber
- **po ukus**uso
- **malotucane** ljute paprike
- **1 kašik**amaslaca
- **2-3 kašike**ulja
- **2-3 kašike**pirea od paradajza
- **malovode**

Priprema

Na maslacu sa malo ulja, preprži sitno iseckan luk, potom dodati iseckan beli luk, meso, malo prepržiti, posoliti, pobiberiti, sitno narendati šargarepu, dodati tucanu papriku ili mljevenu zacinsku. Oprati pirinac i staviti u meso i sve promešati. Dok se hladi ocistite i operite paprike, iako ja više volim sitnije, samo sam ove našla. Volim da ih zatvorim pa sacuvam peteljke. Napunite paprike, poslažite u malo nauljenu tepsiju. Zatvorite "poklopcima" od paprike. :) Prekrite sa alu folijom i u rernu na 180-200 stepeni. Vreme pecenja odrediti sami, u zavisnosti od velicine paprika. :) Dvadesetak minuta pred kraj pecenja, otopite malo maslaca u tavi, dodajte pire od paradajza, malo vode, sve promešajte i prelite paprike. Sad vise ne pokrivate sa folijom. Nakon toga isključite rernu i ostavite ih malo u rerni.

Savet