

Punjene paprike sa mesom i šampinjonima



Sastojci

Potrebno je:

- 4 velike babure
- 125 g šampinjona
- glavica crnog luka
- 2 paradajza
- vezica peršunovog lista
- 80 g maslaca
- 200 g mlevenog mesa
- šoljica barenog pirinca
- 3 kašike kecapa
- 1 jaje
- 50 g ulja
- biber
- so

Priprema

Paprike oprati, odseci vrh i izvaditi semenke.

Pecurke ocistiti, iseckati i dinstati na maslacu 5 minuta, pa dodati iseckani crni luk, mleveno meso, oljušten i isecen paradajz, iseckan peršunov list, bareni pirinac i kecap, i sve zajedno propržiti, pa umutiti jaje.

Ovim nadevom puniti paprike i na svaku staviti poklopac. U vatrostalnoj posudi zagrejati ulje, naliti vodom i poreati paprike.

Poklopiti i kuvati lagano oko jedan sat.