

Punjenje paprike (3)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **20-takmalih paprika**
- **500 g** mljevenog juneceg mesa
- **1 šoljapirinca**
- **1šargarepa**
- **1paradajz**
- **1 glavicaluka**
- **po željiso**, biber, zacin
- **maloulja**
- **2 kašikebrašna**
- **1 kašikamljevene crvene paprike**

Priprema

Oprati i ocistiti paprike. U mljeveno meso dodati rižu, sitno sjecakan crveni i bijeli luk, rendanu mrkvu, sitno sjeckan oljušten paradajz i 1 sjeckanu papriku. Sve zaciniti sa mješavinom zacina, solju i biberom. Dobro promiješati. Puniti paprike i redati ih u šerpu. Preliti sa toplom vodom i kuhati oko sat vremena!

Na vrelo ulje staviti 2 kašike brašna, promiješati, pa dodati i 1 kašiku mljevene crvene paprike i malo soli. Preliti preko kuhanih punjenih paprika, pa na laganoj vatri krckati još 5 minuta.

Savet