

Punjene paprike sa pecurkama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12** crvenih paprika
- **500 g** pecuraka
- praziluk
- **200 g** pirinca
- **300 g** mlevenog mesa
- 2 šargarepe
- so
- biber
- začini
- aleve paprike
- **5 dl** paradajz pirea
- 5 paradajza
- voda

Priprema

Praziluk i pecurke iseci. Šargarepu narendati. Paprike ocistiti, a paradajz iseci na kolutove. Praziluk propržiti pa dodati pecurke i šargarepu, a nakon toga i mleveno meso. Pirinac kratko prokuvati pa dodati i njega. Začiniti i ovim filom puniti paprike. Zatvarati ih kolutovima paradajza. Reati u šerpu i naliti paradajz pireom razblazenim sa vodom. Krckati na tihoj vatri, a kasnije i zapeci u rerni.

Savet