

Punjene paprike u paradajz sosu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmešanog mlevenog mesa
- **12** paprika babura
- **1 šoljica (od 60ml)** pirinca
- **2 glavice** iseckanog crnog luka
- suvi biljni zacín
- aleva paprika
- biber

Sos od paradajza:

- **100** mlulja
- **3 kašike** brašna
- **500 ml** pasiranog paradajza
- **1** l vode
- **1 kašika** šećera
- suvi biljni zacín
- biber

Priprema

Punjene paprike: Sve sastojke za punjenu papriku izmešati i ostaviti u frižider, da odstoji jedan sat. Posle tog vremena napuniti očišćene paprike i složiti ih u dublju šerpu (paprike slagati uspravno).

Sos od paradajza: Propržiti brašno na ulju. Sipati paradajz, pa dodati vodu. Sve izmešati. Dodati jednu kašiku šecera, suvi biljni zacín i biber, po želji. Staviti da prokljuca, uz povremeno mešanje. Kada prokljuca, skloniti sa šporeta i preliter preko poreanih paprika, u šerpi. Krckati na laganoj vatri, dva sata. Ne treba zapržavati.

Savet