

Punjene paprike u paradajz sosu



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

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

Sos od paradajza:

- **100 ml**ulja
- **3 kašike**brašna
- **500 ml**pasiranog paradajza
- **1 l**vode
- **1 kašika**šecera
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Punjene paprike: Sve sastojke za punjenu papriku izmešati i ostaviti u frižider, da odstoji jedan sat. Posle tog vremena napuniti očišcene 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 zacin i biber, po želji. Staviti da prokljuca, uz povremeno mešanje. Kada prokljuca, skloniti sa šporeta i preliti preko poreanih paprika, u šerpi. Krckati na laganoj vatri, dva sata. Ne treba zapržavati.

Savet