Punjene paprike



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**paprika

Fil:

- **500 g**mljevenog mesa
- **3 glavice**crnog luka
- **7 cena**bijelog luka
- **4 manje**šargarepe
- **1 vezica**peršuna
- **100 g**riže
- **1 kašika**biljnog zacina
- **po potrebi**soli
- **1 kašicica**bibera
- **100 ml**maslinovog ulja za prženje
- **300 g**šampinjona

I još:

- **1 veci**paradajz
- **1**manja pavlaka

Priprema

Paprike oprati i izvaditi peteljke. Luk isitniti, šargarepu isjeci na kolutove, šampinjone na tanke listice, peršun isjeckati sitno ili sve sem šampinjona staviti u blender i usitniti. Od gore navedenih sastojaka pripremiti fil za paprike (izdinstati luk, šargarepu, peršun, meso isjecene šampinjone i rižu. Dodati biljne zacine i so i dobro sjediniti).

Filovati paprike.

Svaku papriku zatvoriti sa skriškom paradajza.

Paprike naliti sa vodom i kuvati 1 sat. Na kraju ih zapržiti (malo ulja, brašna i mljevene crvene paprike) ali ne morate ako ne volite. Gotovo jelo servirati sa kiselom pavlakom. Prijatno!

Savet