

Punjene paprike i pilece meso



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Pilece meso:

- 4bataka sa karabatakom
- suvi biljni zacin
- brašno
- 2 kašicicealeve paprike
- 50 mlulja
- 100 mlvrole vode

Punjene paprike :

- 8paprika babura
- 700 gkrompira
- 2 glavicecrnog luka
- 2šargarepe
- 50 mlulja
- 3 kašicicealeve paprike
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Pilece meso: Odvojiti batak od karabataka, pa im izvaditi koske. Zaciniti meso. U manjoj šerpici staviti brašno, suvi biljni zacin i alevu papriku. Izmešati masu da se sjedini. U tiganj staviti ulje da se ugreje. Svako parce mesa uvaljati u brašno, otresti višak brašna, pa spuštati meso u vrelo ulje i pržiti, samo da dobije lepu rumenu koricu. Svako isprženo parce vaditi i stavljati u dublji pleh. Preliti sa 50 ml ulja i sa 100 ml vrele vode. Pokriti alu

folijom i staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 200 stepeni, pola sata.

Punjene paprike: Paprikama izvaditi drške i ocistiti ih od semena. Krompir oljuštiti, pa ga narendati na krupnu stranu rendeta, kao i crni luk i šargarepu. Dodati alevu papriku, biber, suvi biljni zacin i ulje. Dobro promešati, da se svi sastojci sjedine. Sa ovim filom napuniti paprike.

Posle pola sata izvaditi meso iz rerne, skloniti foliju, poreati punjene paprike, ponovo pokriti folijom i staviti ponovo u rernu, na pola sata. Nakon tog vremena izvaditi jelo i skloniti foliju. Zahvatiti kašikom ulje, u kome se jelo peklo, pa preliti preko svake paprike i svakog parceta mesa. Vratiti jelo u rernu, da se zapece. Poslužiti toplo, uz salatu po želji.

Savet