

## **Punjene paprike (4)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Fil:**

- **500** gmlevenog mesa
- **10** paprika babura
- **1 šoljicapirinca**
- **1** jaje
- **1 glavicacrнog luka**
- **2** šargarepe
- **1** paškanat (manji)
- **1/2 kašikeslatke paprike**
- **po ukususoli**
- **po ukusuzacina**
- **po ukusubibera**

#### **Sos:**

- **1 dlulja**
- **3 kašikabrašna**
- **1/2 lparadajz soka**
- **1/2 lvode**
- **po želji (ja stavim 1/2 kašike) šecera**

### **Priprema**

Propržiti brašno na ulju, sipati paradajz, izmešati, doliti vodu, dodati zacine i kada prokuva staviti napunjene paprike (zavisi od velicine na slici su 8, ali su bile malo vece). Sve sastojke za punjenje izmešati, ali ne treba

mnogo da se mesi jer ce biti tvrdo punjenje kada se skuva, ostaviti pola sata a zatim puniti paprike. Takoe ne treba puniti papriku do kraja jer ce pirinac prilikom kuvanja da nabubri i rasirice se smesa. Kuvati na umerenoj vatri oko sat vremena. Najlepši nacin za spremanje ovog jela. Paprike su sve vreme kuvanja u paradajz saftu, a ne samo u vodi, tako dobiju i paprike i saft bolji ukus. Nije ih potrebno kasnije zaprzavati.

## **Savet**