

Punjene kisele paprike



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 500 g** pileceg filea
- **1** glavicaluka
- **1 šolja (150 ml)** pirinca
- **maloperšuna**
- **zaciniso**, biber, mješavina zacina
- **10-tak** kiselih paprika
- **parceputera**
- **1 kašika** brašna
- **50 ml** **Moja Kravica Kuhinjica** pavlake
- **za kuanje**
- **malokisele** pavlake

Priprema

Na malo ulja prodinstati sitno sjeckan luk, pa kad postane staklast, dodati pileci file, narezan na sitne kockice.

Dinstati 5-6 minuta, maknuti sa vatre, pa dodati pirinac, sitno sjeckan peršun i zacine (so, biber, mješavinu zacina).

Kisele paprike ocistiti i dobro isprati hladnom vodom. Smjesom puniti paprike. Preliti vodom, pa kuhati nekih 40 minuta.

Otopiti parce putera, pa dodati kašiku brašna. Kratko propržiti, pa dodati kuhanim paprikama. Sipati i **Moja Kravica Kuhinjica** pavlaku za kuanje

, pa kuhati na laganoj vatri još 5-6 minuta.

Poslužiti toplo, sa kiselom pavlakom!

Savet