

Punjene paprike (7)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmlevenog juneceg mesa
- **10** svežih paprika babura
- **100** gpirinca
- **1** **veca** glavica crnog luka
- **2** šargarepe
- **2** **cenabelog** luka
- **1/2** **kašilemlevene** slatke paprike
- **1** **kašikasuvog** zacina
- **na vrh kašice** cibibera
- so
- suvi peršun
- **1** **veci** paradajz

Priprema

Paprike oprati, izvaditi peteljke i ocistiti od semenki.

Sitno iseckati crni, beli luk i šargarepu. Potom u zagrejano ulje dodati luk i šargarepu i dinstati petnaestak minuta uz povremeno mešanje.

Nakon dinstanja luka i šargarepe, dodati mleveno meso i pržiti dok ne izgubi crvenu boju. Neprestalno mešajući da ne zagori. Meso zatim posoliti i dodati zacine.

Šerpu skloniti sa vatre, odati dobro opran pirinac i mešajuci ujediniti masu.

Filom puniti izdubljene paprike, ali ne puniti do vrha, jer ce pirinac tokom kuvanja nabubriti. Otvore paprika zatvoriti tankim komadom svežeg paradajza. Paprike režati vertikalno u odgovarajucu šerpu, tako da sav prostor bude popunjen, da se paprike ne prevrnu pri kuvanju.

Punjene paprike naliti vodom da ogreznu i posuti suvim zacinom i kuvati na umerenoj vatri oko sat do sat i po vremena.

Kada paprike budu skuvane, šerpu staviti u prethodno zagrejanu rernu i zapeci na 200°C oko 20 - 30 minuta.

Savet