Punjene paprike (8)

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica**crnog luka
- **500 g**mlevenog mesa
- **200 g**mlevene šunke
- **150 g**pirinca
- **1**jaje
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- **1 kašicica**crvene paprike
- **2 cena**belog luka

Sos:

- **5 dl**kuvanog paradajza
- **1 kašicica**crvene mlevene paprike
- **1 kašika**brašna
- **1 kašika**šecera

Ostalo:

- **10-12 kom**babura paprike

Priprema

Na malo ulja izdinstati sitno seckani crni luk, mleveno meso i mlevenu šunku, dodati ostale sastojke, skloniti sa vatre i umešati pirinac i jaje. Ostaviti da se smesa ohladi. Napuniti paprike. Poreati paprike u dublju šerpu i naliti sa kuvanim paradajzom i doliti onoliko vode da bude nivo do vrha paprika, ne više. Obavezno dodati kašiku šecera. Kuvati na laganoj vatri sat vremena. Na kraju u malo vode umutiti kašiku brašna i malo crvene zacinske paprike. Ukrckati par minuta. Sluziti uz krompir pire.

Savet

Koliinu pirina možete sami odrediti ja volim kad ima malo više, mlevenu dimljenu šunku dodajem zbog ukusa vi ukoliko nemate ne morate može naravno i bež.