

Punjene paprike (9)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** paprika
- **2** paradajza
- **oko 6-7** kasikapirinca
- **500** gmešanog mlevenog mesa
- **2** luka
- **2** šargarepe
- **po ukususoli**
- **po ukususuvi** biljni zacini
- **malomlevenog** bibera
- **malo** peršuna

Priprema

Iseckati luk i šargarepu, propržiti ih, i dodati pirinac sa malo vode. Dinstati dok ne omekša, zatim dodati mleveno meso, propržiti i zaciniti po ukusu. Paprike ocistiti od semenki, puniti ih gotovom smesom, zatvoriti ih kolotovima paradajza (tikvice, krompir). Režati ih u dublji sud, naliti vode i staviti da vri na manjoj temp. Par minuta...

Uključiti rernu na 250 C, kada su paprike malo omekšale. Zapržiti ih zaprškom, i staviti da se zapeku u rerni...

Savet