

Paprike punjene pilecim mesom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** paprika
- **500 g** pileceg belog mesa
- **1** luk
- **1** šargarepa
- **3 kašike** pirinca
- **2 kašice** soli
- **po ukusu** suvi biljni zacina
- **2** krompira

Priprema

Pilece belo meso ocistiti od žilica i samleti. Propržiti iseckan luk, šargarepu i pirinac. Dodati belo meso, pržiti na laganoj vatri, zaciniti.

Paprike ocistiti od semenki, puniti ih pripremljenim mesom, zatvoriti sa kriškama krompira. Poreati, i naliti vode, prokuvati ih 5-10 minuta. Kada su malo omekšale, napraviti klasicnu zapršku sa malo soli, i preli ih. Staviti u rernu na 220 C da se zapeku.

Savet

Paprike su ukusne i sone... Odlicno idu uz pavlaku ili sezonsku salatu...