

Paprike punjenje roštilj smesom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10**babura
- **500** groštilj smese
- **3** glavice crnog luka
- 3 šargarepe
- **1** koren peršuna
- **1/2** korenace celeria
- **100** g pirinca
- sveži list peršuna
- **2-3** paradajza
- **1/2** kašiceta tucane paprike
- **1/2** kašice cicealeve paprike
- so
- suvi biljni zacin
- biber
- ulje

Priprema

Crni luk ocistiti i sitno iseckati. Šargarepu, peršun, celer oljuštiti. Papriku oprati i ocistiti od semena. Pirinac i paradajz oprati.

U vrelo ulje staviti crni luk da se prži. Šargarepu pola izrendati, a pola sitno iseckati na kockice. Peršun i celer izrendati. U upržen luk dodati šargarepu, celer i peršun. Malo propržiti pa dodati roštilj smesu. Sve zajedno pržiti dok meso ne porumeni. Kad je meso gotovo dodati pirinac i kratko propržiti. Skloniti sa šporeta i dodati

zacine po ukusu i seckan peršunov list.

Smesa za punjenje je gotova. Puniti papriku i zatvarati paradajzom. Reati u tepsiju. Poreanu papriku naliti vodom i prekriti aluminijumskom folijom. Staviti u šporet i peci 30 minuta.

Napraviti zaprsku od ulja, 1kasike brasna i aleve paprike.Preliti kuvanu papriku i vratiti u šporet da se zapece.

Savet

Jako su ukusne i moji ih ukuani obozavaju....