

Punjena paprika



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** vece paprike babure
- **300** g cureceg mlevenog mesa
- **100** g pirinca
- **1** glavica crnog luka
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **1** jaje
- **po ukusu** mešavina začina

Za sos:

- **3** dl kuvanog paradajza
- **1** kašičica šećera
- **1** kašik crvene mlevene paprike
- **1** kašik brašna

Priprema

Papriku dobro oprati i skinuti joj vrhove. Meso malo propržiti na ulju, dodati mu pirinac i začine, pa još malo ostaviti na vatri, zatim skloniti sa vatre i umešati jedno jaje. Napuniti paprike i poređati ih u šerpu. Potom ih preliti paradajzom i vodom, dodati šećer i kuvati 30 minuta. Pomešati kašiku brašna i crvene paprike i razmutiti sa malo vode, pa dodati paprici. Kuvati još par minuta. Služiti uz pire krompir.

Savet