

Punjene paprike u sosu od paradajza



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 gm** mlevenog mesa
- **8** vecih paprika babura
- **1 veka** glavica crnog luka
- **1 mala** šoljapirinca
- **3 veka** krompira
- **1/2 l** tomatina
- **po ukusu** so, biber, začini

Priprema

Sitno iseckati crni luk i dinstati na ulju. Dodati mleveno meso i pirinac i dinstati još 15 minuta. Posoliti, pobiberiti, po ukusu. Paprike izdubiti, ocistiti od semenki, pa ih puniti smesom od mesa. Ocistiti krompir, iseci na kolutove, pa svaku papriku zatvoriti kolutom krompira. Redjati u vecu, nauljenu serpu, a prazninu izmedju paprike popuniti krompirom (ja sam ih sekla na cetvrtine). Paprike preli paradajz sosom: sipati malo ulja u šerpicu, dodati brašno i malo ga propržiti na tihoj vatri, tek da porumeni. Zatim dodati tomatino i mešati. Kad pocne da se zgusnjava, dolivati po malo vode. Sos posoliti i staviti i malo šecera, da ne bude previše kiseo. Zaliti paprike i staviti na šporet da se kuva na najslabijoj vatri oko 45 minuta, zatim ih staviti u rernu da se zapeku još 45 minuta.

Savet