

Punjene paprike (13)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700** gmlevenog mesa
- **200** gšargarepe
- **300** gcrnog luka
- **4** kašikepirinaca
- paprika

Priprema

U zagrejanom ulju staviti izrendan luk i šargarepu da se prodinsta. Kada se prodinsta ubaciti mleveno meso i mešati zatim obariti pirinac i ubaciti u smesui dodati zacine (ja dodajem miroiju, peršun, suvi biljni zacin, biber), pa se to sve još malo prokrckati i filovati paprike. Staviti ih u dublju šerpu i doliti vodu iz šerpe gde je bila smesa. Staviti na šporet da se krcka. Kada se završi krcanje staviti u rernu da se zapece.

Savet

Prijatno!