

Punjene paprike



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8-9paprika**
- **500 gmlevenog mesa**
- **2 glavicecrnog luka**
- **1 šolja za kafupirinca**
- **1jaje**
- **maloperšunovog lista**
- **po ukususoli, bibera i suvi biljni zacin**
- **maloaleve paprike**
- **2-3 kašikebrašna**

Priprema

Paprike oprati,ocistiti od semenja i ostaviti da se prosuse. Crni luk usitniti pa proprziti na malo margarina.Kad omeksa,dodati mleveno meso,pa i njega prziti dok ne promeni boju. U serpu dodati ociscen i opran pirinac i prziti dok ne zastakli. Skloniti sa vatre,zaciniti po ukusu,staviti kasicicu-dve aleve paprike i dodati jaje da fino poveze smesu. Vratiti na minut na sporet i promesati,pa dodati malo seckanog persunovog lista. Paprike puniti ovom smesom i redjati u serpu u kojoj ce se kuvati. Naliti topлом vodom i ostaviti da se krcka. Kad paprike omeksaju,izvaditi ih iz serpe i poredjati u zemljane cinijice,po dve. Ugrejati pecnicu,a za to vreme napraviti zaprsku,tako sto na margarinu uprzimo dve-tri kasike brasna,da dobiju tamniju boju,paziti da ne zagori! Stavimo malo aleve paprike,promesamo,a onda nalijemo vodu u kojoj su se paprike kuvale. Zacinimo po ukusu i kuvamo do zeljene gustine.Kad je corba skuvana,prelijemo je preko paprika u cinijicama i stavimo da se zapeku. Gotovu papriku pospemo sa malo persunovog lista.

Savet