Vojvoanske punjene paprike



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mešanog mlevenog mesa
- **6 kašika**pirinca
- **1 glavica**crnog luka
- **3 cena** belo luka
- **1/2 l**kuvanog paradajza
- **1/2 l**vode
- **2 šoljice**ulja
- **4 kašike**brašna
- **1 kocka**govee supe
- **1**krompir
- zacini: so, biber, aleva paprika
- **10**paprika babura

Priprema

U vecoj šerpi napraviti zaprško. Zagrejati ulje, dodati brašno, propržiti stalno mesajuci, dodati alevu papriku, pa doliti vodu i paradajz. Zaciniti kockom za supu, posoliti, promešati i ostaviti sve da provri. Posebno na ulju upržiti sitno seckan luk, dodati meso, malo propržiti, dodati pirinac i beli luk, biber, so i alevu papriku.

Paprike ocistiti od peteljki i semenki, oprati ih i puniti pripremljenim nadevom od mesa, zatvoriti kolutom krompira, pa spustiti u pripremljen paradajz sos. Poklopiti posudu, staviti u rernu i peci oko 2 h na 180 C.

Savet