

Zapečena punjena paprika



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** babure paprike
- **500 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **po ukusu** začini
- **1** jaje
- **500 ml** kuvanog paradajza
- **1** l vode
- **3 komada** suva dimljena rebra

Priprema

Iseckati crni luk i staviti da se prži. Zatim dodati mleveno meso (po izboru, može svinjsko, junece ili najbolje, ako je mešano). Začiniti po ukusu, so, biber, suvi biljni začini. Dinstati meso oko deset minuta. Zatim dodati jedno jaje. Sve lepo izmešati i napuniti prethodno očišćene babure. Poreati paprike u pekac ili vatrostalnu činiju. Između njih staviti suva rebra ili suve kosti. Naliti kuvanim paradajzom i vodom i staviti u rernu na 200 C, da se peče oko sat vremena.

Savet