

## **Punjene paprike u paradajz sosu (2)**



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Za nadev:**

- **6** crvenih rog paprika
- **250 g** svinjskog mlevenog mesa
- **250 g** juneceg mlevenog mesa
- **1 glavicacrnog luka**
- **70 g** pirinca
- **malosoli**
- **malobibera mlevenog**
- **maloperšunovog lista**
- **1 cešanjbelog luka**
- **2 kašicicemlevene crvene paprike**
- **1** jaje

#### **Za sos:**

- **malomaslinovog ulja**
- **2 kockešecera**
- **1 kašikamekog brašna**
- **750 ml** kuvanog soka od paradajza
- **750 ml** vode
- **1** list celera

### **Priprema**

Crni luk ocistiti i sitno iseckati, može i blenderom. Na malo ulja propržiti iseckani crni luk. Na malo ulja kratko

propržiti pirinac da pobeli. Peršun list sitno iseckati. Beli luk sitno iseckati. Mleveno meso dobro izmešati, dodati so, biber, propržen luk, prženi pirinac, iseckani peršunov list, iseckani beli luk, mlevenu crvenu papriku i jedno jaje. Smesu dobro izmešati da se sastojci ravnomerno rasporede. Ocišcene paprike puniti nadevom.

Na malo maslinovog ulja zapržiti brašno, dodati kocke šecera, kuvanog soka od paradajza i vodu. Kada prokuva staviti punjene paprike, celerov list i kuvati oko 45 minuta na laganoj vatri.

## Savet

Naslee od majke, dobar stari recept, jedino što moja majlka nije radila na maslinovom ulju.