

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 glavica** crnog luka
- **70 g** pirinca
- **malosoli**
- **malobibera** mlevenog
- **maloperšunovog** lista
- **1 češanj** belog luka
- **2 kašičice** mlevene crvene paprike
- **1** jaje

Za sos:

- **malomaslinovog** ulja
- **2 kocke** šecera
- **1 kašika** mekog 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. Očišćene paprike puniti nadevom.

Na malo maslinovog ulja zapržiti brašno, dodati kocke šecera, kivanog 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.