

Punjena paprika (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gm**levenog juneceg mesa
- **500 gm**levenov svinjskog mesa
- tarana
- **1,5 kašika**soli
- **1 kašicica**bibera
- **1 kašika**mešavina suvog biljnog zacina
- **1 šnit**apancete
- **8**paprika
- **4 glavice**crnog luka

Za sos:

- **0,5 l**kuvanog paradajza
- **5 kašika** ulja
- **2 kašike**brašna
- **1 kašicica**aleve paprike
- voda

Priprema

Luk ocistiti i iseckati na kockice, propržiti ga kratko na vrlo malo ulja. Kada luk postane staklas, dodati samleveno meso i sitno seckanu pancetu. Sjediniti, pržiti tek toliko da meso promeni boju. Skinuti sa vatre i dodati zacine, zatim dve šake tarane. S tom smesom napuniti paprike.

Kada su paprike napunjene mesom. U vecu šerpu staviti malo ulja i dve kašike brašna, propržiti kratko...zatim dodati kašicicu aleve paprike. Dosuti vode, kuvani paradajz i kašiku soli.

U to poreati paprike, poklopiti i ostaviti da se kuva dva sata na laganaj vatri

Savet