

Punjene paprike (14)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **25** paprika očišćenih srednje velicine
- **400** gmlevenog svinjskog mesa
- **400** gmlevenog juneceg mesa
- **1** šolja pirinca
- **1** vece glavice crnog luka
- **1,5** kašika brašna
- paradajz pelat
- **1** kašika suvog biljnog zacina
- **2-3** kašice aleve paprike
- **1** kocka povrtna supe
- biber
- **1/2** čaše ulja

Priprema

Sitno iseckati luk i upržiti ga. Dodati mleveno meso i promešati, pa pržiti sa lukom. Pirinac oprati u devet voda ocediti, pa ubaciti u smesu sa mesom. Dodati suvi biljni zacin jednu ravnu supenu kašiku, malo paradajz pelata i bibera, a pred kraj i dve do tri kašice aleve paprike. Smesu prohladiti i njome napuniti paprike. Poslagati u dublji sud. Napraviti režu smesu od čaše tople vode i paradajz pelata sa dodatkom povrtna kocke i kašike i po brašna. Dobro promešati da se kocke istope, pa dodati dve kašice aleve i pola čaše ulja. Tom smesom zaliti paprike. Pokriti sud alu-folijom, pa krckati na ringli pola sata, a onda zapeci u rerni još 45 minuta.

Savet

Služiti uz proju i kiselu pavlaku.