

Crvene punjene paprike



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8** parika šilja
- **500 gm**levenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **1/2 šolje** od **2 dl**pirinca
- **malosoli**
- **po želji** suvog biljnog zacina
- **malocrvene** aleve slatke paprike

Priprema

Propržiti crni luk, mleveno meso. Kada meso promeni boju dodati oprani porinac i pržiti 10 minuta. Zatim posoliti, dodati alevu i suvi biljni zacin.

Paprike izdubiti, oprati i puniti ih filom. Uzeti pleh pouljiti ga, i reati paprike. Kada su sve gotove naliti dve čaše vode. Staviti u predhodno zagrejanu rernu i peci 60 minuta na 220 stepeni. Okretati ih, ili staviti foliju preko, da se ne uhvati crna korica.

Savet