

Punjena paprika u paradajz sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** žutih paprika ili crvenih
- **1** **caš**apirinca
- 2šargarepe
- **1** **glavica**crnog luka
- **1** **kašika**crvene mlevene paprike
- ulje
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- **1/2 kg**mlevenog mesa

Za sos:

- **5** **kašika**ulja
- **2** **kašike**brašna
- **7 dl**paradajza kuanog
- **1** **kašika**šecera
- so
- suvi biljni zacin
- bosiljak

Priprema

Paprike oprati i ocistiti od semenki. Crni luk, beli luk i šargarepu ocistiti, oprati i staviti u blender da se izmiksa.

Pirinac oprati u cedki pa ostaviti u vodu da malo nabubri (može, a i ne mora). U dublju ciniju staviti meso, pa dodati izmiksano povrce, pa pirinac, mlevenu papriku i zacina po ukusu.

Puniti papriku filom i reati u dublju tepsiju koja ima poklopac (ako nemate takvu tepsiju, možete prekriti tepsiju alu folijom), zatim sipati malo ulja, pa naliti vode do polovine paprika. Poklopiti i staviti u rernu na 240 stepeni. Posle pola sata paprike okrenuti. Kuvati dok paprike ne omekšaju. Malo više od sat vremena. Kada su paprike omekšale, odliti vode tako da na dnu ostane malo vode.

Napraviti paradajz sos: U šerpicu staviti ulje da se zagreje, dodati brašno i malo upržiti, tek toliko da brašno postane žuckasto, dodati paradajz (kuvan), pa zacine i kuvati dok se ne zgusne. Sos preliti preko paprika i staviti odklopljeno u rernu da se zapece pola sata na 200 stepeni. Prijatno!

Savet