

## *Punjene paprike na moj način*



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6** paprika babura
- **500** gmlevenog mešanog mesa
- **1** kesicapirinca
- **1-2** gavicernog luka
- **1** šargarepa
- **1 kašičica** alevu paprike
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **1 l** prokuvane vode

### **Priprema**

6 babura ocistiti od peteljka i semenka.

Posebno skuvati pirinac, ali da ne bude prekuvan. U drugoj šerpi sa malo ulja dodati sitno seckan luk i izrendati šargarepu. Kada se fino izdinstalo dodati meso i lepo to ispržiti zajedno. Na kraju dodati i skuvan pirinac i dobro promešati, dodati još suvog biljnog zacinu i alevu papriku po ukusu.

Napuniti paprike i zatvoriti sa kolutovima krompira. Naliti sa litar prokljucale vode.

Poklopiti posudu. Paprika neka se krcka dok ne omekša. Kada je paprika omekšala otvoriti posudu i vratiti nazad da ispari malo voda. Posle par minuta napraviti zapršku kao za pasulj: Zagrejati ulje i dodati brašno i alevu papriku. Preliti paprike i pustiti da se zapeku. Prijatno.

## **Savet**

Služiti uz krompir pire. :)