

Punjene paprike (15)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4-5 glavice** crnog luka
- **4** šargarepe
- **300 g** mlevenog mesa
- **po potrebi** ulja
- **15-20** paprika

Zacini:

- **po ukusu** soli
- **2 kašičice** suvog biljnog zacina
- **1 kašičice** bosiljka
- **1 kašičica** origana
- **1/2 kašičice** mirošije
- **1/3 kašičice** mlevenog bibera
- **4-5** lovorova lista
- **2 kašičice** aleva paprike

Priprema

U nauljenom, dubljem tiganju propržiti kratko sitno seckani crni luk, posoliti, pa dodati i seckanu šargarepu na kockice. Upržiti da omekšaju luk i šargarepa, pa dodati i mleveno meso. Sjediniti sve, dodati suvi biljni zacin, biber, origano, bosiljak, mirošiju, pa promešati da se sve sjedini. Pržiti još kratko pa dodati alevu papriku. Ako je potrebno dodajte još malo ulja. Promešajte da se svi zacini sjedine sa smesom.

Paprike operite, ocistite od peteljki i semenki i puniti smesom. Punjene paprike režiati u pekac sa poklopcem. Kada utrošite smesu i paprike nalijte vodu u tiganj, u kojem je bila smesa, pa prelijte paprike. Dodajte lovorov list, poklopite i stavite pekac u zagrejanu rerni na 200 stepeni. Paprike krckati da omekšaju i malo se zapecu. Pazite kada otvarate pekac da vas para ne opece.

Savet

Ako želite, punjene paprike možete zatvoriti tako što režete kraj paprike, kada je napunite, utopiti u brašno i staviti parče paradajza. Prijatno :)