

## Punjena paprika (5)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 4 paprike babure
- 250 gmlevenog mesa
- 1/2 šoljicepirinca
- 1paradajz
- 1 glavica crnog luka
- po ukususuvi biljni zacin i so
- 1 kašikabrašna
- 2 kašicicealeve paprike
- 3-4 kašike ulja

### Priprema

Luk sitno iseckati pa ga prodinstati na ulju zajedno sa mesom. Dodati suvi biljni zacin, so, kašicicu aleve paprike i po želji suve zacine. Kada meso promeni boju, a luk pusti vodu, dodati pirinac i dinstati dok ne postane staklast, pa sve dobro rukom sjediniti kad se prohladi malo.

Paprikama odseci dno, pa ih puniti ali ne sabijati fil i ne puniti do kraja. Iseci paradajz na kolutove pa zatvarati paprike. Poreati u šerpu, preliti vodom i staviti da se kuva. Nakon oko 40 minuta napraviti zapršku. Sa malo vode pomešati brašno i alevu, pa uliti u šerpu i promešati da se malo zgusne.

## Savet

Ja sam žurila u pripremi i nisam dovoljno prodinstala meso, pa mi je punjenje bilo malo tvre tako da nemojte ubrzavati taj deo. Po želji u fil mozete dodati i 1 živo jaje i promešati, mada ga ja nisam stavljala.