

## **Punjena paprika (6)**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 gmlevenog mesa**
- **2 glavicecrnog luka**
- **100 gpirinaca**
- **1jaje**
- **1 kašikaaleve paprike**
- **2 papadajza**
- **12paprika babura**
- **1 kašikabrašna**
- **0,5 lparadajz soka**
- **malo ulja**
- **malo soli**
- **biber**
- **suvi biljni zacin**

### **Priprema**

Paprike oprati, izvaditi peteljke i ocistiti od semenki. Crni luk sitno iseckati i prodinstati ga na malo ulja. Dodati mleveno meso i zacine po ukusu. Sve kratko prodinstati pa dodati pirinac i jaje. Ovom smesom puniti paprike. Otvore paprika zatvoriti tankim komadom svežeg paradajza. Reati ih u dublju šerpu i doliti onoliko vode da bude nivo do vrha paprika. Kuvati na laganoj vatri oko sat vremena. U šerpicu sipati malo ulja, dodati kašiku brašna, kratko propržiti pa dodati alevu papriku. Gotovu zapršku uliti u šerpu sa paprikama, dodati paradajz sok i kuvati još 15 minuta.

**Savet**