

Punjene paprike



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g mlevenog mesa
- 10 kom. paprika-babura
- 5 kom. vecih paradajza
- 3 kašike masti ili ulja
- 1 šoljica pirinca
- 1 kašika brašna
- 1 jaje
- 1 glavica crnog luka
- malo aleve paprike
- malo mlevsnog bibera
- peršunov list
- so

Priprema

Paprike babure oprati i ocistiti od semenki. U tiganju na jednoj kašiki masti ispržiti sitno isecen crni luk, dodati opran pirinac i mleveno meso (gove?e ili svinjsko). Sve zajedno propržiti, skinuti sa šporeta, dodati jaje, sitno isecen peršunov list, malo mlevenog bibera i soli po ukusu. Ovom masom napuniti paprike, svaku odozgo zatvoriti sa po jednom kriškom paradajza, re?ati, jednu do druge, u šerpu premazanu kašikom masti, dodati preostali paradajz i naliti vodom. Kad paprike omekšaju, u tiganju napraviti zapršku od jedne kašike masti, kašike brašna i malo aleve paprike.

Zaprškom preliti paprike i ostaviti da još malo vri na tihoj vatri.