

Punjene paprike (17)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 gmešanog mlevenog mesa**
- **4 glavicecrnog luka**
- **4 šargarepe**
- **4 krompira**

Zacini:

- **po ukususoli**
- **2 kašicicesuvog biljnog zacina**
- **3 kašiciceslatke aleve paprike**
- **1 kašicicasuvog bosiljka**
- **1/2 kašicicemlevenog bibera**
- **po potrebiulja**
- **oko 30 komadapaprika**
- **3-4lovorova lista**

Priprema

Luk i šargarepu ocistiti i saseskati na kockice. Krompir oljuštiti i narendati. Može se i šargarepa narendati umesto saseckati na kockice.

U zagrejanom ulju upržiti luk i šargarepu da omekšaju. Posoliti po ukusu. Kada se malo uprži dodati i narendani krompir. Pržiti da se i krompir sjedini sa lukom i šargarepom i dodati suvi biljni zacin. Kada smesa malo

omekša ubaciti meso i sjediniti ga sa povrcem. Kada se sve lepo pomeša dodati bosiljak, biber i alevu papriku pa izmešati sve da se zacini sjedine sa smesom.

Ovom smesom puniti oprane paprike koje su ocišcene od peteljki i semenki. Pekac sa poklopcem malo nauljiti i reati punjene paptike. Paprike možete zatvoriti tako što cete ih utopiti u brašno i staviti komad paradajza, ja nisam ali ko voli i želi može.

Kada utrošite svu smesu i paprike, tiganj u kojem ste pripremali smesu napunite vodom i prelijte paprike. Paprike treba da budu dosta nalivene kako bi se lepo ukrckale. Ubaciti 3-4 lovorova lista, poklopiti pekac i staviti u zagrejanoj rerni na 200 C da se ukrcka i paprika omekša.

Savet

Služiti toplo uz domai hleb i salatu :-)