

## *Suve paprike punjene mesom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **10-15** suvih paprika
- **500** g mešanog mlevenog mesa
- **2 srednje glavice** crnog luka
- **1 kašičica** alevne paprike
- **1/2 kašičice** bibera
- **1/2 kašičice** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašičice** soli
- **4 kašike** ulja
- **50 g** pirinca
- **1/2 l** vode

#### **Zaprška:**

- **1 kašičica** brašna
- **1/2 kašičice** alevne paprike
- **2 kašike** ulja

### **Priprema**

Luk sitno iseckati i dinstati na ulju dok ne postane staklast, potom dodati meso i dinstati 20 minuta. Dodati, opran pirinac, so, suvi biljni zacin, biber, alevu papriku. Dobro promešati i skinuti sa ringle.

Papriku potopiti u vrelu vodu na 5 minuta. Iscediti paprike i puniti smesom. Režati u pekac jednu pored druge.

Kada su sve paprike nafilovane sipati vodu, poklopiti pekac i staviti u rernu na sat vremena na 180°C.

U tiganj sipati ulje, brašno i alevu papriku propržiti oko minut. Zapršku sipati u paprike. Paprike vratiti u rernu bez poklopca na 15-20 minuta da se zapeku i ispari suvišna voda.

### **Savet**

Kao prilog sluziti pire krompir uz paprike.