Punjene paprike (19)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10**paprika babura
- **400 g**mlevenog mesa
- **4 glavice**crnog luka
- **4 cena** belog luka
- **2**šargarepe
- **1 šoljica**pirinca
- **1/2 glavice**karfiola
- **1 vezica**peršuna
- **malo**bibera
- **malo**soli
- **malo**suvog biljnog zacina
- **malo**ulja

Priprema

Na zagrejanom ulju izdinstati sitno seckan crni luk. Zatim dodati meso, beli luk, šargarepu i pirinac. Promešati i nastaviti sa dinstanjem. Karfiol obariti, sitno iseckati i dodati dinstanom mesu. Skloniti sa šporeta, dodati seckan peršun i zaciniti po ukusu. Paprike ocistiti od drški i semena i napuniti mesom. Poreati u vatrostalni sud i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko sat vremena.

Savet