

Punjene paprike (20)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g juneceg mlevenog mesa
- 4 šargarepe
- 5-6 glavice crnog luka
- po potrebi ulja
- 15-20 paprika
- po ukusu soli
- po ukusu suvog biljnog začina
- 1/2 kašičice karija
- 1 kašičica bosiljka
- 1 kašičica origana
- 4 kašičice aleve paprike

Priprema

Crni luk i šargarepu saseckati na sitnije kockice i upržiti u nauljenom dubljem tiganju. Dodati so i pržiti uz povremeno mešanje dok ne omekša.

Kada povrce omekša dodati biber, origano, bosiljak, malo kari i suvi biljni začini po ukusu. Dodati i mleveno junece meso i alevu papriku. Sve izmešati da se smesa izjednači i upržiti još nekoliko minuta.

Smesom puniti izdubljene i od peteljki i semenki očišćene paprike. Reati u nauljenom pekacu, naliti ih vodom, poklopiti i staviti u zagrejanu rernu na 200°C da se zapeku i ukrckaju. Poslužiti tople uz salatu.

Savet

Izdasno jelo, kod nas uvek dobrodošlo na trpezi. Smesi nekad dodam i koji rendani krompir, takoe jako budu ukusne. :-) Prijatno :-)