

## *Punjena paprika*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **150** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **25** paprika za punjenje
- **1/2** šoljice ulja
- **1/2** kg crnog luka
- **800** g mešanog mlevenog mesa
- **1** krompir
- **1** šargarepa
- **1/2** korenacelera
- **50** g slaninice
- **100** g pirinca
- **po ukusu** so, biber, začini
- **2 kašike** aleve paprike
- **po ukusu** seckani svež peršun
- **1** jaje

#### **Za zapršku:**

- **1/2** šoljice ulja
- **2 kašike** brašna
- **2 kašike** aleve paprike

#### **Za nalivanje:**

- **600 ml** vode

## **Za zatvaranje paprika:**

- 1 krompir
- 1 paradajz

## **Priprema**

Ulje zagrijati i propržiti seckani crni luk.

Kada je luk izdinstan dodati mu mleveno meso.

Slaninicu iseckati na sitne kockice pa je dodati smesi.

Krompir, šargarepu, celer izrendati, pa dodati, zaciniti po ukusu, dodati očišćen i opran pirinac, i šaku seckanog peršuna.

Smesu maci sa šporeta pa dodati jaje i mešati da se sve fino poveže.

Paprike ocistiti i poredjati u podmazanu ?uvecaru, pa svaku napuniti smesom i zatvoriti paradajzom ili krompirom secenim na kolutove.

Napraviti zapršku i preliti po paprikama, pa naliti vodom.

Pokriti alu folijom, pa bocnuti foliju na par mesta. Staviti u rernu zagrejanu na 250 stepeni i peci 40 minuta, zatim maci foliju i vratiti u vrucu rernu još 25 minuta da se zapeku.

Poslužiti tople.

## **Savet**