

Paprika punjena rižom i piletinom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** paprika babura
- **200 g** pileceg belog mesa
- **2** šargarepe
- **1** glavica crnog luka
- **200 g** pirinca
- **4** paradajza
- **100 ml** domaceg soka od paradajza
- **1 kašičica** biljnog zacina
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** kari zacina
- **malosvežeg** peršuna
- **100 ml** maslinovog ulja

Priprema

Pilece meso izrezati na tanke štapice, luka usitniti i šargarepu iseci na komadice pa propržiti na maslinovom ulju. Uprženom povrću dodati piletinu izrezanu na štapice, dinstati sve zajedno, dok medo ne omekša i ne ispari višak tecnosti. Dinstanom povrću i piletini dodati 200 g pirinca, promešati varjacom pa dodati 4 paradajza usitnjen na komadice, i 100ml soka od paradajza.

Zaciniti smesu biljnim zacinom, posoliti, pobiberiti po svom ukusu i zaciniti po želji kari zacinom. Promešati sve zajedno i ostaviti da krcka lagano (paradajz ce omekšati i pustiti svoj sok kao i dodati sok od paradajza, pirinac ce lepo nabubreti).

Gotovu smesu sa pirincem i mesom skloniti da se malo prohladi kako bi se mogla puniti paprika. Za to vreme papriku baburu ocistiti od peteljki i semena, pa je napuniti pripremljenom smesom od pirinca sa piletinom izrezanom na štapice.

Odgovarajućem sudu poređati punjenu papriku, višak smese jednako rasporediti pored paprika (ako vam je ostalo), peršun iseckati i posuti preko paprika. Naliti punjene paprike vodom, koliko je potrebno, kuvati na srednjoj temperaturi oko 30 minuta.

Kuvane paprike kašikom preneti u zemljanom sudu, zapeći u predhodno zagrejanoj rerni na 200C oko 30 minuta. Punjenu papriku sa rižom i piletinom, služiti toplu uz sezonsku salatu. (Ukusna je kada je hladna ako vam ostane).

Savet

Punjena paprika sa pirinčem i dodatkom pilećeg mesa je veoma ukusna na ovaj način kada se pripremi. Laganog je ukusa i pikatnog izgleda, brzo se priprema i ne oduzima puno vremena. Obavezno probajte. :) Prijatno!