

Punjena paprika (9)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** gmlevenog mesa
- **3** glavicecrnog luka
- **1** manja šoljapirinca
- **1 kašicica**aleve paprike
- **po potrebis**o
- **1 kašicica**bibera
- **1 kašicica**zacinsko bilje
- **3** kašikaulja
- **1** veciparadajz
- **12**paprika

Priprema

Na ulju upržiti sitno secen crni luk. Mešati dok ne postane staklast. Dodati mleveno meso i mešati sve dok meso ne promeni boju. Dodati pirinac i pustiti par minuta da se prži zajedno sa mesom. Dodati zacine i sve sjediniti. Paprike oprati, izdubiti i puniti svaku papriku. Zatvoriti koluticom paradajza. Reati u šerpu.

Naliti sa 2 dl vode i kuvati nalaganoj vatri. Po potrebi dolivati po malo vode. Kuvati 60 minuta. Rernu zagrejati pa staviti papriku da se zapece još 15 minuta na 200 C. Uživajte u ukusu.

Prijatno!

Savet