

Punjena paprika (9)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 gmlevenog mesa**
- **3 glavice crnog luka**
- **1 manja šoljapirinca**
- **1 kašicica aleve paprike**
- **po potrebliso**
- **1 kašicicabibera**
- **1 kašicicazacinsko 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 koluticem 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