

Punjene paprike (21)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmešanog mlevenog mesa
- **2 manje** glavicecrnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1 kesica**zacina za punjenu papriku
- **maloperšuna**
- **malobibera**
- **2 šake**pirinca
- **po željialeva** paprika

Ostalo:

- **8**mesnatih velikih babura
- **3-4** suve paprike
- **500 ml**tecnog paradajza
- **2 velikap**aradajza
- **2 kašike**brašna
- **maloorigana**
- **po željiso**
- **po željibiber**
- **10 kašika**ulja

Priprema

Sitno iseckati luk i istisnuti 1 cen belog luka u 2 kašike ulja. Propržiti par minuta. Dodati meso i dinstati malo.

Kada je meso rastresito dodati zacin za papriku. Promešati dobro, dodati alevu papriku i pirinac. Skloniti sa vatre.

Paprike ocistiti od semena, ali sacuvati peteljke. Za sos: U preostalo ulje stavimo brašno i mešati dok ne pocne da vri, ali ne treba da potamni. Dodati tecni paradajz i cašu vode. Istisnuti beli luk i staviti zacine po želji. Skloniti sa vatre.

Puniti paprine nadevom i stavljati u sos. Peteljkom zatvoriti papriku. Kada poreamo sve paprike u sos, sitno iseckamo paradajz. Poklopimo i ubacimo u rernu na 250 stepeni sat vremena. Zatim ugasiti rernu, ali ostaviti paprike u njoj do služenja. Ja ih obicno ostavim pola sata-sat.

Savet