

Paprike sa mesom i pirincem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** mlevenog juneceg mesa
- **200 g** barenog pirinca
- **2 stabljike** celera isecenog na kocke
- **6** paprika babura
- **150 g** rendanog kackavalja
- **2 kašike** seckanog timijana
- **2** cenabelog luka
- **1** glavica crnog luka
- **1** umuceno jaje
- **3 kašike** maslinovog ulja
- **po ukusu**
- **po ukusu** mleveni crni biber

Priprema

U tiganju na maslinovom ulju izdinstajte sitno iseckan crni luk, dodajte junece meso, dinstajte 5-7 minuta i ostavite po strani da se malo ohladi.

Dodajte pirinac, jaje, seckani celer, beli luk i timijan.

Posolite i pobiberite po želji. Prepolovite paprike, uklonite semenke.

Napunite ih pripremljenim filom i stavite u pekac koji ste prethodno nauljili.

Pospite rendanim kackavaljem.

Pecite u zagrejanoj rerni na 210 stepeni oko 30 minuta.

Savet