

Punjene paprike iz grneta



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10** paprika babura
- **300 g** mlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **2** šargarepe
- **1/2** koren celera
- **1/2** šolje pirinca
- **1** dl paradajz soka
- **po** ukusu soli
- **po** ukusu suvog biljnog zacina
- **po** potrebi ulja

Priprema

Paprikama izdubiti sredinu i ocistiti ih od semenki. Na ulju propržiti sitno seckani crni luk, rendanu šargarepu i celer. Zatim dodati mleveno meso. Propržiti sve zajedno par minuta, pa dodati očišćen i opran pirinac. Sve naliti paradajz sokom. Krckati dok pirinac ne omekša. Zaciniti po ukusu solju i suvim biljnim zacinom. Kada je pirinac omekšao, tiganj skloniti sa vatre i malo prohladiti fil.

Izdubljene paprike napuniti pripremljenim filom. Reati ih u podmazani zemljani lonac tako da stoje uspravno (po mogućstvu). Nasuti vrlo malo vode na dno zemljanog lonca, pa ih staviti da se peku. Peci ih u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 50 minuta, pa smanjiti temperaturu na 180 stepeni i peci ih još 20 minuta.

Savet