

Punjene paprike iz rerne



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mljevene svinjetine
- **300 g** mljevene junetine
- **1** veciluk
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** bibera
- **1 kašičica** zacinske paprike
- **50 gr** pirinca
- **oko 8** vecih paprika
- **1 puna kašika** masti
- **5-6** paradajza

Priprema

Paprike oprati, izvaditi semenke. U šerpu staviti mast-ulje i sirno iseckan luk, staviti da se prži, dodati meso, zaciniti i pržiti na laganoj vatri. Dodati opran pirinac (ja ne stavljam puno pirinca, a ukoliko volite, vi dodajte još) kad pirinac pocne da menja boju, dodajte malo vode, neka se malo krcka dok tekucina ne ispari. (možete posebno skuvati pirinac, pri tome paziti da ga ne prekuvate), dodajte crvenu zacinsku papriku, biber, so, sve izmešajte, ovde možete naseckati i malo peršunovog lista, dodati jaje.... malo naseckanog paradajza, necete pogrešiti, prilagodite sebi.... Ostavite da se ohladi. Napunite paprike, zatvorite sa "poklopcima" od paprika. U tepsiju stavite kesu za pecenje, poreajte paprike, paradajz isecite ne jako tanko, poreajte po paprikama, posolite, ako volite i pobiberite, zatvorite kesu i stavite u rernu da se pece na 180 oko 90 minuta. Paprika ce se veoma lepo ispeci. Iskljucite rernu i ostavite ih još desetak minuta. Otvorite kesu u kojoj su se pekle paprike, servirajte uz kiselu pavlaku ko voli ili bez icedga.

Savet