

Ciganjske paprike



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gmlevenog mesa**
- **10 paprika crvenih silja**
- **2 strukapraziluka**
- **2 glavice crnog luka**
- **2-3 cešnjabelog luka**
- **1/2 šoljepirinca**
- peršun
- so
- biber

Priprema

Luk i pražiluk se sitno iseckaju pa izdinstaju. Doda se mleveno meso, dinsta desetak minuta, pa pola šolje pirinca, duplo više vode, peršun, so, biber i seckan beli luk. To je fil za ocišcene paprike, crvene, šiljate.

Kada se paprike napune, ako je ostalo nadeva, saspe se u nauljen pleh. Paprike se reaju preko toga, sve se nalije šoljicom vrelog ulja u kojoj je i malo brašna i aleve paprike. Nalije se zatim vode da sve prekrije, pa stavi u vrelu rernu. Dok voda ispari, jelo je gotovo. (ako se prekriva alu folijom, onda peci na 200 stepeni oko 60 minuta, pa je skinuti da se sve lepo zapece).

Savet

Originalan recept je posan, a ko je probao kaže da su još lepse ako se koriste suve paprike, koje se prethodno potope u vrelu vodu, da nabubre.