

## Ciganjske paprike



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500** gmlevenog mesa
- **10** paprika crvenih silja
- **2** strukapraziluka
- **2** glavicecrnog luka
- **2-3** češnjabelog 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 očišćene paprike, crvene, šiljate.

Kada se paprike napune, ako je ostalo nadeva, saspe se u nauljen pleh. Paprike se re?aju 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.