

## **Punjene paprike (24)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kašikamasti**
- **1 velika glavicacrnnog luka**
- **1 šargarepa**
- **500 gmešanog mlevenog mesa**
- **5 kašikapirinca**
- **1 kašicicaaleve paprike**
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- **po ukususuvi biljni zacin**

#### **Ostalo:**

- **2 kašikeulja**
- **1 kašikabrašna**
- **1 kašicicaaleve paprike**
- **1 dlkuvanog paradajza**
- **1 dlvode**
- **1 kašicicasuvi biljni zacin**
- **po potrebabure**

### **Priprema**

Na masti upržiti sitno seckan crni luk, dodati narendanu šargarepu i mleveno meso, sve dobro upržiti pa dodati pirinac, alevu papriku, so, biber, suvi biljni zacin. Paprike izdubiti, oprati i ocediti. Puniti ih smesom od mesa.

Poredjati paprike u glineno keramicki sud.

Na ulju upržiti brasno, alevu pa dodati kuvani paradajz, vodu i suvi biljni zacin zaliti paprike dobijenim sosom. Staviti poklopac i staviti paprike u rernu na 180°C.

### **Savet**