Punjene paprike (25)

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mešanog mlevenog mesa
- **1 velika glavica**crnog luka
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **malo**bibera
- **malo**soli
- **1/2 vezice**peršunovog lista
- **5 kašika**pirinca
- **7-8**babura
- **2 kašicice**aleve paprike
- **5 kašika**kuvanog paradajza
- **1 kašika**brašna
- **3 dl**vode
- **1 dl**ulja

Priprema

1/2 dl ulja sipati u šerpu, luk sitno naseckati pa dintsati na lagsnoj temperaturi dok ne postane staklast, dodati mleveno meso i dinstati dok ne promeni boju. Zaciniti 1 kašikicom aleve paprike, suvim biljnim zacinom, biberom, solju. Pirinac oprati, staviti u šerpu nasuti vodu i staviti da prokljuca, kad prokljuca kuvati 2 minuta. Pirinac procediti od vode i dodati ga mesu, dodati i sitno seckan peršun, promešati i dinstati 3 do 4 minuta.

Paprike ocistiti od semenki i napuniti ih mesom i pirincem. Poreati paprike u keramicku ciniju. U šerpu dipati 1/2 dl ulja, 1 kašiku brašna i 1 kašicicu aleve paprike propržiti pa doliti vodu, kuvani paradajz, posoliti i mešati dok ne provri. Kad provri skloniti sa šporeta i sipati u papriku. Staviti u rernu poklopljeno na 200°C oko 1h

zatim otklopiti i peci dok paprike ne porumene.

Savet

Paprike mogu i u tepsiji, vatrostalnoj ili glinenoj posudi spremati.