

Pecene punjene paprike - Šilje



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12** mesnatih paprika - šilja

Fil:

- **700** gmlevenog mesa
- **2 kašicice** bibera
- **1-2 kašicice** suvog biljnog zacina
- **2 kašicice** soli
- **2** cenabelog luka
- **1 kašika** griza
- **1 kašika** prezli
- **1** celo jaje
- **2 kašike** ulja
- **1 šaka** skuvanog procećenog pirinca

Preliv:

- **1 glavica** crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1** oljušten, sitno nasecen paradajz
- **1 kašika** ulja
- **1 kašicica** šećera
- **1 kašicica** soli
- **1 kašika** gustina

- 1 **caša**vode

Priprema

Paprike peci u rerni, ohladiti i ocistiti od ljuske, peteljki i semenki. Meso umesiti sa svim sastojcima, prekriti folijom, da odstoji na hladnom oko 60 minuta. Izvaditi iz frižidera, dodati pirinac, sve dobro umesiti.

Paprike puniti mesnim filom, re?ati u ?uvec, naliti vodom* i kašikom ulja, peci u rerni oko 40 minuta. Za to vreme izdinstati crni i beli luk, dodati seckan paradajz, da se sve sjedini pa umutiti štapnim mikserom. Dodati so, šecer i cašu vode pa kada provri dosuti gustin, mešati brzo žicom. Vruce preliti preko ukrckalih paprika, dobro protresti ?uvec i vratiti u rernu na još 10 minuta.

Paprike služiti uz kašicicu pavlake ili kiselog mleka.

Savet