

Paprike punjene crnim pirincom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1belo meso
- 1/2 kašičicesoli
- 1 kašika zacina za piletinu
- 6suvih dimljenih paprika
- 200 gcrnog obarenog pirinca
- 1 glaviacrnog luka
- 2 strukamladog crnog luka
- 2 cenabelog luka
- 1/2 kašičice soli
- 1/2 kašičice mlevenog šarenog bibera
- 1/2 kašičicedimljene zacinske paprike
- po ukusumajcina dušica
- 2 kašikeulja
- 1/2 glavicesvežeg kupusa
- 1sveže šargarepe
- 1limun - sok

Priprema

Suve paprike staviti u mlaku vodu da omekšaju. Ispržiti crni, mladi i beli luk na malo ulja. Dodati obaren pirinac i zaciniti. Napuniti paprike, u šerpu dodati malo vode i dimljene zacinske paprike i time preliteri paprike. Složiti u manju tepsijicu. Peci u rerni na 250 stepeni 20 minuta. Šnicle belog mesa osoliti i posuti sa zacinom za grilovanu piletinu. Svaki šniclu izgrilovati na tiganju i iseci na tanje, a duže štapice. Kupus i šargarepu zaciniti sa zacinom za povrćem preliteri sa maslinovim uljem i pomešati sa štapicama piletine. Prijatno.

Savet