

Paprike punjene mesom, mocarelom i paradajzom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5-6 paprika
- 500 gmlevenog juneceg mesa
- 10-12 malih kuglica mocarele
- 1 veciparadajz
- 1/2 kašicemajorana
- po ukususoso
- po ukusubiber
- po ukususuvi biljni zacina
- 4-5 kašikaulja

Priprema

Oprati paprike pa ih dužinom prepoloviti, ocistiti od semena i poreati u podmazanu tepsiju. Posoliti svaku polutku paprike.

U svaku polutku sipati po malo nadeva od izmešanog mesa i zacina. Umesto majorana može i neki drugi zacin po izboru. U meso utisnuti po lopticu mocarele (može i više od jedne) i komadice paradajza. Poprskati sa malo ulja svaku polutku paprike. Peci ih u rerni na 200'C oko 35 minuta.

Pecene paprike služiti uz neki prilog (recimo krokete od pirinca ili krompira i sl.). Ja sam ispohovala i isprzila preostale kuglice mocarele.

Savet

Jelo je veoma ukusno i jednostavno se pravi. Važno je da paprije budu vee, deblje da bi imale dubinu za nadevanje. Može se praviti i od peenih paprika, ali tada se moraju puniti cele.