

## *Punjene paprike sa mesom*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 5 paprika
- 1 glavica crnog luka
- 3 cenabelog luka
- 1/2 strukapraziluka
- 1 manja šargarepa
- 1 kašika masti
- 150 gmlevene junetin
- 150 gmlevene svinjetine
- maloperšuna
- 50 g kuvanog pirinca
- 1 krompir
- po ukususo
- po ukusubiber
- po ukususuvi biljni zacin
- po ukusumlevena slatka paprika
- po ukusulist lovora
- po ukususeckani peršun

#### **Zaprška:**

- 1 ravna kašika masti
- 1 kašika brašna
- 1 srednji paradajz

## **Priprema**

Na zagrejanoj masti upržiti seckani crni i beli luk, seckani praziluk i šargarepu.

Dodati mešano mleveno meso izmešati i kratko upržiti. Dodati kuvani pirinac i zacine. Još malo pržiti i fil je spreman.

Papriki oprati i ocistiti od semenki. Ja sam koristila papriku iz zamrzivaca. Potrebno je oprati papriku toplom vodom. I puniti filom od mesa.

Krompir oljuštiti i svaku papriku zatvoriti kolutom krompira. Režati u pleh ili vatrostalnu posudu za pečenje. Ostatak krompira iseci i staviti oko paprike. Naliti malo vode, poklopiti i staviti da se krcka u rerni oko 15 minuta na 220 C.

Zaprška: Rastopiti mast. Dodati brašno kratko upržiti i dodati sitno seckani paradajz. Zapršku preliti preko paprika i nastaviti sa pečenjem još oko 15 minuta.

Služiti toplo jelo uz salatu! Prijatno!

## **Savet**