

## *Hrono punjene paprike*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4-5 žutih paprika
- 500 ml paradajz sosa
- 400 g juneceg mljevenog mesa
- 4 kašikemaslinovog ulja
- 2 vecaparadajza
- 2 srednje glavicecrnog luka
- nekoliko lovorovih listova
- 1 kašikamorske soli
- 2 dl vode

### **Priprema**

Paprike ocistiti i oprati. U tiganj sipati maslinovo ulje pa kad se ugrije, dinstati luk da postane staklast i sipati kašiku soli da se ubrza proces dinstanja, zatim dodati junece mljeveno meso. Dinstati 15–ak minuta.

Kada je meso dinstano, ostaviti 15 minuta da se ohladi pa puniti paprike, zatim ih reati u pleh. Paradjz isjeci na kriške i zatvoriti paprike. Preliti paradajz sosem, sipati par kapi maslinovog ulja, cašu od 2 dl vode i staviti lovorove listove izmeu paprika. Zapeci na 200 stepeni, 30 minuta.

### **Savet**

Služiti uz zelenu salatu zainjenu limunovim sokom i morskom soli.