

Punjene paprike (27)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 7paprika
- **800** gmlevenog juneceg mesa
- 1 veca **glavicacrнog** luka
- **50** gpirinca
- **5 komadasuvih** šljiva
- **100** gsuvog mesa
- malosuvog biljnog zacina
- po **želji** so
- 2krompira
- **1**paradajz

Priprema

Paprike ocistiti od košcica i spremiti ih za punjenje. U tiganju prodinstati iseckani crni luk, dodati mleveno meso, zaciniti i dinstati 20ak minuta. Na kraju dodati pirinac i nastaviti sa dinstanjem još 10 minuta.

Sa ton smesom puniti paprike. I reati ih uspravno u vecu šerpu. Zatim izmeu stavite suvo meso, suve šljive, krompir i paradajz.

Prekrite vodom da prekrije paprike. I stavite na ringlu nek kuva sat vremena.

Savet

Služiti uz zelenu salatu. Prijatno.