

Punjene paprike kapicom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **po potrebi** paprike
- **300 gm** levenog mesa
- **2 glavice** srnog luka
- **2 rendan** a krompira
- **1 rendana** šargarepe
- **1 šoljica (1dl)** pirinca
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** crvena mlevena paprika slatka ili ljuta

Priprema

Prvo skuvati pirinac. Dok se pirinac kuva za to vreme izdinstati luk, pa dodati rendanu šargarepu i još malo distati pa dodati mleveno meso i rendani krompir i nastaviti sa dinstanjem. Zatim dodati mlevenu papriku pa posoliti i zacniti. Skloniti sa vatre pa dodati skuvan pirinac i promešati. Puniti pripremljene paprike, pa poklopiti sa odrezanim delovima sa peteljkama. Sipati šoljicu vode da pokrije dno posude za pecenje, i staviti u rernu zagrejanu na 200 stepeni da se peku sa poklopcem i posle sat vremena otklopiti iskljuciti šporet i ostaviti da se zapeku. Poslužite tople.

Savet