

## ***Punjene paprike kapičom***



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **po potrebi** paprike
- **300 g** mlevenog mesa
- **2** glavice crnog luka
- **2** rendana krompira
- **1** rendana šargarepe
- **1** šoljica (**1dl**) pirinca
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni začini
- **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 začiniti. Skloniti sa vatre pa dodati skuvan pirinac i promešati. Puniti pripremljene paprike, pa poklopiti sa odrezanim delovima sa peteljka. Sipati šoljicu vode da pokrije dno posude za pečenje, i staviti u rernu zagrejanu na 200 stepeni da se peku sa poklopcem i posle sat vremena otklopiti isključiti šporet i ostaviti da se zapeku. Poslužite tople.

### **Savet**