

Punjene paprike i tikvice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mlevenog mesa
- **200 g** tarane
- **5-6** paprika
- **2** ~~vece~~ tikvice
- **2** šargarepe
- **2** glavice crnog luka
- **1/2** ~~vezice~~ peršunovog lista
- **po** ukususo
- **po** ukusumleveni crni biber
- **po** ukususuvi biljni zacin
- **2** jajeta

Za zapršku:

- **2** dlulja
- **3** kašike brašna
- **1** kašica zacinske crvene paprike

Priprema

Luk i peršunov list sitno izseckati, a šargarepu izrendati na sitno.

U to dodamo mleveno meso, tarane, zacinimo stavimo saje i izmešamo sa se smesa lepo sjedini.

Paprikama odstranimo semenje, tikvice oljustimo i izdubimo. Napunimo predhodno spremljenom smesom.

Nalijemo vodom da ogrezne i kuvamo oko 60 minuta na tihoj vatri.

Ulje zagrejemo i upržimo brašno, sklonimo sa vatre i stavimo zacinsku papriku. Dobijenom zaprškom zapržimo jelo.

Savet

Vrlo jednostavan, a ukusan obrok.