

Punjene suve paprike



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** suvih paprika
- **300 g** mlevenog svinjskog mesa
- **60 g** pirinca
- **1** veka glavica crnog luka
- **20 g** sušenog lista peršuna
- **po ukusu** suvog biljnog začina
- **po ukusu** bibera
- **5-10 g** mlevene crvene paprike
- **maloulja**

Za saft:

- **1 kesica** začina sosa za špagete
- **300 ml** paradajz soka
- **3 dl** vode

Priprema

Suvu papriku potopiti u toplu vodu, da omekšaju.

Mleveno meso staviti u dublju posudu, dodati sušeni list peršuna, naseckan crni luk i pirinac.

Dodati začine i smesu sjediniti. Zatim puniti paprike i reati ih u pleh.

Ako ostane smese za punjenje u nju dodati paradajz sos, začini iz kesice (za sos za špagete) i vodu.... pa preliti dobijenim sosom paprike.

Staviti da se krckaju i zapeku u rernu na 200C oko 30 minuta. Posle 30 minuta samo isključiti rernu i ostaviti tako još 10-15 minuta.

Savet

Služiti toplo uz prilog pire krompira i neka divna kisela salata uz sve to i mmmmm uživancija.