

Punjena paprika (10)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12**paprika
- **600** g juneceg mlevenog mesa
- **2** šoljepirinca
- **2 srednješargarepe**
- **1** štapićcelera
- **1/2**praziluka
- **1 srednja glavicacrvenog luka**
- **malobibera**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **maloulja od kostica groža**
- **3**krompira

Priprema

U kljucalu vodu staviti pirinac da se kuva (na dve šolje pirinca idu 4 šolje vode) kad voda uvri skloniti sa šporeta.

U drugoj šerpi na malo ulja upržiti luk, šargarepu i celer, dodati mleveno meso, pržiti 10-ak minuta i dotati biber i suvi biljni zacin po ukusu. Kad se sve uprži dodati pirinac i sve varjacom sjediniti.

Svaku papriku napuniti filom i zatvoriti krompirom i poreati u vatrostalnu ciniju. Naliti malo vode i peci u rerni oko sat vremena na 220 stepeni.

Savet

Prijatno.