

Punjena paprika (10)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12** paprika
- **600** g juneceg mlevenog mesa
- **2** šolj pirinca
- **2** srednje šargarepe
- **1** štapić celera
- **1/2** praziluka
- **1** srednja glavica crvenog luka
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **maloulja** od kostica grožđa
- **3** krompira

Priprema

U ključalu 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 poređati u vatrostalnu ciniju. Naliti malo vode i peci u rerni oko sat vremena na 220 stepeni.

Savet

Prijatno.