

Punjene la?e



Sastojci

Potrebno je:

- 1 žuta babura
- 1 crvena babura
- 1 narandžasta babura
- 1 glavica crnog luka
- 200 g mešanog mlevenog mesa
- 200 g suvog vrata
- 100 g majoneza
- 1 pavlaka
- malo graška iz konzerve
- malo kukuruza šecerca iz konzerve
- so
- mešavina zacina

Priprema

Crni luk sitno iseckati, paprike preseći na pola i izvaditi semenke, a suvi vrat iseci na kockice. Na malo ulja propržiti crni luk, dodati mleveno meso i dobro upržiti. U posudi za mešanje sjediniti mleveno meso, suvi vrat, grašak, kukuruz šecerac, pavlaku i majonez.

Smesu dobro promešati, posoliti i posuti mešavinom zacina, pa puniti jednu polovinu paprike.

Preostale polovine paprika iseci na trouglove, stvaiti na cackalice i napraviti jedra za la?u.

Punjene paprike peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.