

Punjene paprike (29)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **130 min**

Sastojci

Za nadev:

- **600 gmlevenog mesa**
- **po potrebiulje**
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**
- **po ukususuvi zacin**
- **2 kašikeslatke zacinske paprike**
- **3 glavicecrnog luka**
- **2 cenabelog luka**
- **2 paradajza**
- **50 gpirinca**
- **1šargarepa**

Za zatvaranje paprika:

- **po potrebiparadajz**

Za zapršku:

- **po potrebiulje**
- **2 kašikebrašna**
- **400 mlvoda**
- **200 mlpasiranog paradajza**
- **1 kašicicašecera**

I još:

- 8 paprika babura

Priprema

Priprema nadeva: Na zagrejanom ulju upržiti sitno seckan crni luk. Dodati rendanu šargarepu, opran, oljušten i iseckan paradajz, sitno seckan beli luk i propržiti. Umešati mleveno meso i upržiti. Dodati pirinac i kratko propržiti. Zaciniti po ukusu (posoliti, pobiberiti i umešati suvi zacin). Dodati slatku zacinsku papriku i izmešati kako bi se sastojci sjedinili. Skloniti šerpu sa ringle i ostaviti da se nadev ohladi.

Paprike babure dobro oprati, ocistiti od peteljki i semenki i puniti ih prilremljenim nadevom. Paradajz oprati, iseci na kolutove i njima zatvoriti paprike.

U pleh u kome ce se paprike peci nasuti vodu i poreati pripremljene paprike. Prekriti ih alu-folijom i peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni sat vremena.

Za zapršku: Na zagrejanom ulju upržiti brašno, dodati vodu, pasirani paradajz, secer i mešati kako bi se sastojci sjedinili.

Izvaditi pleh iz rerne, ukloniti foliju i preliti paprike zaprškom. Vratiti pleh u rernu, ali ne prekrivati folijom. Peci još 30 minuta na 180 stepeni (po potrebi smanjiti temperaturu kako paprike ne bi gorele).

Gotove paprike izvaditi iz rerne, ostaviti ih da se kratko prohlade, servirati i poslužiti.

Savet

Možete koristiti mešano mleveno meso ili svinjsko-po sopstvenom izboru. Umesto ulja možete koristiti svinjsku mast (i ja je ponekad koristim umesto ulja), budu ukusnije paprike. Prijatno!