

Paprike punjene pilecim belim mesom u paradajz sosu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10-tak** crvenih babura / zrele paprike
- **800 g** samlevenog pileceg belog mesa
- **500 g** paradajza
- **1 glavica** crnog luka
- **1 šargarepa**
- **2-3 češnj** a belog luka
- so
- biber
- suvi biljni zacín

Ostalo:

- **5-6 listi** a lorberovog lista
- **50 g** pirinaca
- jaje

Priprema

Paprike ocistiti od peteljke i semena.

Crni luk, iseckanu šargarepu, beli luk propržiti, pa u šerpu dodati mleveno pilece meso. Dodati pirinac, zaciniti, pa kada se malo masa prohladi i jaja.

Paradajz staviti u blender sa kašicom soli i kašikom šecera. Po želji dodati origano ili peršun. Kratko izmiksati.

Punjene paprike zatvoriti paradajezom i preliter paradajez sosom. Dodati listice lorbera u šerpu u kojoj ce se kuvati.

Kuvati na srednjoj temperaturi na šporetu oko sat.

Savet

Meni su ispale paprike u 2 šerpe.