Punjenje paprike (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20-tak**malih paprika
- **500 g**mljevenog juneceg mesa
- **1 šolja**pirinca
- **1**šargarepa
- **1**paradajz
- **1 glavica**luka
- **po želji**so, biber, zacin
- **malo**ulja
- **2 kašike**brašna
- **1 kašika**mljevene crvene paprike

Priprema

Oprati i ocistiti paprike. U mljeveno meso dodati rižu, sitno sjecakan crveni i bijeli luk, rendanu mrkvu, sitno sjeckan oljušten paradajz i 1 sjeckanu papriku. Sve zaciniti sa mješavinom zacina, solju i biberom. Dobro promiješati. Puniti paprike i redati ih u šerpu. Preliti sa toplom vodom i kuhati oko sat vremena!

Na vrelo ulje staviti 2 kašike brašna, promiješati, pa dodati i 1 kašiku mljevene crvene paprike i malo soli. Preliti preko kuhanih punjenih paprika, pa na laganoj vatri krckati još 5 minuta.

Savet