

Filovane paprike sa mladim krompirom



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mljevenog mesa
- **170 g** pirinca
- **1 veka glavica** crvenog luka
- **4 cenabijelog** luka
- **1** jaje
- **1 kg manjih** paprika cca 50 g
- **5 komada** krompira
- **po potrebi** so
- **po potrebi** zacin
- **po potrebi** aleva paprika

Priprema

Luk crveni i bijeli sitno isjeckati, sjediniti sa mesom u koje smo dodali jedno jaje te u smjesu dodati predhodno oprani pirinac. Dodati so, zacin i kašicicu crvene slatke aleve-po ukusu naravno. Smjesu dobro izmješati. Paprike ocistiti od sjemenki oprati i puniti smjesom. Odgovarajucu šerpu (u mom slucaju wok) nauljiti te poslagati paprike. U manjoj posudi napraviti smjesu od vode brašna zacina i paradajz sosa (tkvz hladna zaprška) preliti preko paprika, poklopiti wok i staviti na laganu vatru da se krcka. U meuvremenu krompir oljuštiti isjeci na ploske i ubaciti u paprike da se kuha zajedno.

Savet

Uzivajte!!!