

## Zapecene punjene paprike



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **12** manjih paprika
- **400 g** mljevene junetine
- **1** paradajz
- **1** vekašargarepa
- **malomladog** luka ili glavica crnog luka
- **1** šoljapirinca
- so
- biber
- mješavina zacina
- svjež peršun
- mljevena crvena paprika
- **1** kašikabrašna

### Priprema

Mljevenom mesu dodati sitno sjeckan paradajz, sitno sjeckan mladi luk, ribanu šargarepu, pirinac, so, biber, mješavinu zacina, sitno sjeckan peršun, pa sve dobro sjediniti.

Smjesom puniti paprike, pa redati u šerpu. Preliti vodom, malo posoliti, i kuhati oko 45-50 minuta.

Kuhane paprike poredati u vatrostalnu posudu.

Na malo ulja propržiti kašiku brašna, dodati kašiku mljevene crvene paprike, pa sve preliter preko paprika. Sipati

malo vode, u kojoj su se paprike kuhale, pa ubaciti u pecnicu zagrijanu na 200 C, nekih 25 minuta.

## **Savet**