Punjene suve paprike



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20**suvih paprika
- **500 g**mlevenog mešanog mesa
- **4 glavice**crnog luka
- **2**šargarepe
- **100 g**pirinca
- **2**rendana krompira
- ulje
- so
- biber
- mešavina zacina
- mlevena paprika

Priprema

Luk iseckati, šargarepu izrendati, pirinac oprati i ostaviti ga u vreloj vodi da nabubri. Na malo ulja dinstati luk i šargarepu dok ne omekšaju, pa dodati mleveno meso, malo soli.

Pirinac ocediti i sjediniti ga sa mesom. Umešati i rendani krompir, zatim biber, mešavinu zacina i mlevenu papriku. Nastaviti sa dinstanjem.

Suve paprike ocistiti od drški i semenki. Držati ih malo u toploj vodi, kako bi omekšale. Pripremljenom masom puniti paprike i reati ih u šerpu. Naliti vodom da ogreznu i kuvati.

Na kraju paprike zapržiti (u vrelo ulje staviti mlevenu papriku i promešati) i zapeci ih u zagrejanoj rerni.

Savet