# *Socne punjene paprike*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **75** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **300 g**mlevenog svinjskog mesa
- **6**paprika babura
- **50 g**pirinca
- **malo**ulja
- **2 dl**soka od paradajza
- **1**veci krompir ili paradajz
- **1 kašicica** aleve paprike
- **2 kašike**brašna
- so
- biber
- **malo**origana
- **malo**peršuna
- **malo**bosiljka

## Priprema

Paprike oprati i ocistiti. Mada sam ja ovaj put spremala zamrznute paprike, pune se zaleene i tako se kuvaju budu odlicne. Luk sitno iseckamo propržimo na malo ulja pa dodamo alevu papriku i meso. Dok se meso dinsta sipamo pirinac i zacine po ukusu. Za 15ak minuta otprilike meso je gotovo.

Ocistimo krompir ili paradajz šta imamo, ja sam krompir. Isecemo ga na krugove i njime zatvaramo paprike tako prilikom kuvanje meso nece izlaziti van. Kada smo sve završili paprike nalijemo vodom da ih prekrije. Krckamo ih oko pola sata i onda sipamo šolju kuvanog paradajza.

Pred sam kraj kada vidimo da su paprike gotove možemo napraviti malu kao zapršku da bi saft bio gušci. Ja volim kada je gušci pa brašno pomešam sa malo vode i sjedinim u saft pustim da još malo provri i odgore pospem peršunom. Prijatno!

## Savet

Na isti nain punim i tikvice, nekada ak i pomešam par tikvica i paprika. Budu sone i ukusne lepše nego kad se peku u rerni.