Punjena paprika iz rerne

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mljevene junetine
- **1** crveni luk
- **1**šargarepa
- **50 g**pirinca
- **1 kašicica**peršunovog lista
- **1-2 cena**belog luka
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**so
- **malo**tucane ljute paprike
- **1 kašika**maslaca
- **2-3 kašike**ulja
- **2-3 kašike**pirea od paradajza
- **malo**vode

Priprema

Na maslacu sa malo ulja, prepržii sitno iseckan luk, potom dodati iseckan beli luk, meso, malo prepržiti, posoliti, pobiberiti, sitno narendati šargarepu, dodati tucanu papriku ili mljevenu zacinsku. Oprati pirinac i staviti u meso i sve promešati. Dok se hladi ocistite i operite paprike, iako ja više volim sitnije, samo sam ove našla. Volim da ih zatvorim pa sacuvam peteljke. Napunite paprike, poslažite u malo nauljenu tepsiju. Zatvorite "poklopcima" od paprike. :) Prekrite sa alu folijom i u rernu na 180-200 stepeni. Vreme pecenja odrediti sami, u zavisnosti od velicine paprika. :) Dvadesetak minuta pred kraj pecenja, otopite malo maslaca u tavi, dodajte pire od paradajza, malo vode, sve promešajte i prelite paprike. Sad vise ne pokrivati sa folijom. Nakon toga iskljucite rernu i ostavite ih malo u rerni.

Savet