

# 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** vecašargarepa
- **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 preliti preko paprika. Sipati

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

### **Savet**