

# Punjene paprike

## NAČIN PRIPREME

Srednje složena priprema

## VRIJEME PRIPREME

> 60 min

## BROJ PORCIJA

4 osobe

## Sastojci

7-8 srednjih paprika babura  
600 g mješanog mljevenog mesa  
150 g pancete ili dimljene slanine  
1 manji luk  
3 češnja češnjaka  
1 žlica peršina  
1 K plus jaje  
70 g K plus Arborio riže  
1 žličica dimljene paprike  
 $\frac{1}{2}$  žličice češnjaka u prahu  
 $\frac{1}{2}$  žličice papra  
1 žličica soli  
**Za umak:**

0,5 l vode  
30 ml K plus maslinovog ulja  
2 češnja češnjaka  
500 g K plus pasirane rajčice  
1 žličica kukuruznog škroba  
Sol



Pancetu ili dimljenu slaninu sitno nasjeckajte. Sitno nasjeckajte i luk, češnjak i peršin. U posudi dobro pomiješajte mljeveno meso, pancetu, luk, češnjak i peršin, jaje, rižu, sol, papar, češnjak u prahu i dimljenu papriku.

Paprikama skinite peteljku, izdubite membranu i izvadite sjemenke. Operite ih i ocijedite. Napunite paprike, ali tako da po sredini ostavite nešto praznog prostora jer će se nadjev u kuhanju raširiti. Paprike složite uspravno u lonac s debljim dnom i oko njih nalijite vodu.

Stavite kuhati na srednju vatru pa kad provrje smanjite na lagano. Kuhajte 1 h. Zagrijte tavu pa dodajte ulje. Pržite sitno sjeckani češnjak 1 minutu pa dodajte pasiranu rajčicu. Posolite, dodajte šećer i kuhajte 5 minuta. U malo vode razmutite kukuruzni škrob, dodajte u rajčicu pa sve prelijite preko paprika.

Kuhajte još 35 minuta. Povremeno protresite lonac.

Servirajte uz pire krumpir.

Više video inspiracije za pripremu ukusnih jela pogledajte na našem YouTube kanalu.

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici

