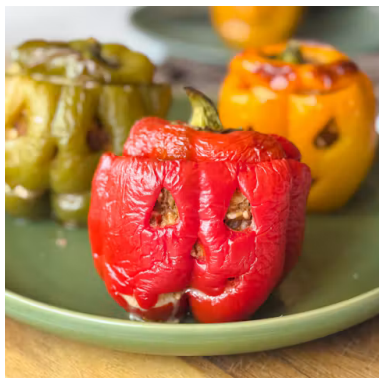




Halloween punjene paprike

⌚ 55—65 Min 

Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 180 °C. Paprikama odrežite gornji dio, odnosno poklopac s peteljkom, i sačuvajte ga. Očistite unutrašnjost paprika od sjemenki. Nožićem izrežite lice bundevice s jedne strane svake paprike: oči u obliku trokuta, nos i usta sa zupcima.
- 2 Rižu kuhajte 5 minuta pa ocijedite. Luk sitno nasjeckajte. U zdjelu dodajte luk, meso, rižu, umak od rajčice, jaje i začine pa promiješajte. Izrezbarene paprike poslažite uspravno u posudu za pečenje i žlicom napunite nadjevom od mesa i riže.
- 3 U dno posude za pečenje ulijte oko 1 dl vode, pokrijte posudu aluminijskom folijom i pecite 30 minuta. Skinite foliju pa ispod poklopca svake paprike dodajte sir. Vratite poklopce i pecite još 10-ak minuta bez folije, dok paprike ne omekšaju, a sir se ne rastopi i lagano porumeni.

Sastojci 6 Porcije

🍴 = Kotányi Produkte

6	Većih šarenih babura paprika
500 g	Mljevenog mesa (junetina, svinjetina ili piletina)
1	Luk, sitno nasjeckan
100 g	Riže dugog zrna
1	Jaje
100 ml	Umaka od rajčice
0.5 vrećice	🍴 Secrets of Mexico - Burrito
50 g	Ribanog sira (Gauda, Cheddar ili Mozzarella)

