



## Punjene pizza paprike

### Sastojci

- 2 šolje Beli pirinač
- 7 Paprika
- 150 g Sos za špagete
- 1.5 šolje Mocarela
- 0.5 c Rendani parmezan
- 100 g Kobasica
- 6 g C beli luk - u prahu
- 1 sup. Kašika Sveži bosiljak
- 3 g C crni biber - mleveni

### Uputstvo

1. Skuvajte pirinač prema uputstvu sa pakovanja.
2. Isecite peteljku paprike i očistite iznutra od semenki (kao za punjene paprike) i stavite u lonac pun ključale vode dok ne omekšaju (oko 12 minuta). Izvadite ih i ocedite.
3. Stavite rernu da se greje na 180 °C, a za to vreme u veliku posudu umešajte pirinač, 3/4 sosa za špagete, 1,5 šoljicu mocarele, parmezan, seckane kobasice, C beli luk u prahu, bosiljak i po ukusu dodajte so i C biber.
4. U vatrostalnu posudu poređajte paprike sa otvorom na gore i napunite ih smesom. Ostatak sosa i sira iskoristite da prelijete paprike.
5. Pecite u rerni dok sir ne počne da ključa (oko 15-20 minuta). Izvadite iz rerne i poslužite dok je toplo.

### Prehrana

Ugljeni hidrati	77.3 g
Energija	623.97 kcal
Masti	22.66 g
Belančevina	26.32 g

65 Min

4 porcija