



### Sestavine:

- očiščene paprike z odstranjenimi semeni
- 1 kg mletega mesa (mešano svinjsko in goveje)
- 1 manjša čebula
- 1,5 pesti riža
- 1 jajce
- 1 žlica maščobe
- 1 žlička mlete sladke paprike
- sol in poper

### Omaka:

- 2,5 dcl paradižnikove mezge
- 1 velika žlica mlete sladke paprike
- 3-4 žlice moke
- voda po potrebi
- par žlic maščobe



### Priprava:

Z veseljem bi vam zaupali način priprave polnjenih paprik. No, pa saj recept smo vam že. A zakaj si ne bi raje prihranili dragocenega časa in si privoščili že pripravljenih polnjenih paprik, ki jih le pogrejete in servirate na krožniku?

»Gotove polnjene paprike, pa kaj še!« Priznajte, da ste najprej pomislili na to. Nič hudega. Zagotovo še niste poskusili polnjenih paprik iz Naturetine linije gotovih jedi. Zakaj je ne bi poskusili? Imate slabo vest, ker si boste privoščili jed iz konzerve? Ali vas morda skrbi, da jed iz konzerve ni zdrava in enako dobra kot tista, ki bi jo sicer skuhal, če bi vam čas to dopuščal?

Skrb je popolnoma odveč. Gotove jedi Natureta so namreč v veliki meri ročno pripravljene, tako kot bi bile skuhanе v kuhinji. Vsebujejo izredno malo oziroma nič predpripravljenih sestavin, vse surovine pa so skrbno izbrane in izredno kakovostne, kar jedem zagotavlja naraven okus. Zaradi najsodobnejših tehnoloških postopkov priprave jedi v njih ni prehranskih dodatkov ali konzervansov, pa tudi ne umetnih arom.

Pustite slabo vest ob strani in si privoščite polnjeno papriko Natureta. Ročno je polnjena z mletim mesom ter skuhanā v paradižnikovi omaki, tako kot bi jo sicer vi pripravili doma. Le da se boste tako izognili kuhanju, prihranjen čas pa porabili za aktivnosti, za katere vam ga običajno primanjkuje. Pa še to: če ste sicer navdušeni nad kuhanjem in ljubite dober kuharski izziv... Natureta gotove jedi vam in vaši kuharski domišljiji še vedno puščajo dovolj maneverskega prostora za kreativno dopolnjevanje jedi.

**Pa dober tek!**

[www.natureta.si](http://www.natureta.si)

**Namig: Paprike položite v pekač, jih bogato potresite s parmezanom ali ovčjim sirom in zapecite v vroči pečici.**

**Okusno!**