

# **Punjena sveža paprika**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **12**svežih paprika
- **500** gmlevenog mesa
- **50** gdimljene slanine
- **1 veca** glavicacrнog luka
- **1-2** cenabelog luka
- **2** komšargarepe
- **50** gcelera
- **150** gpirinca
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**mlivenog bibera
- **1** kašikasuvog biljnog zacina
- **1** kašikaaleve paprike
- **1** dlulja
- maloperšuna
- **2** kašikebrašna
- **1** dlkuvanog paradajza

## **Priprema**

Paprike oprati i izvaditi im seme sa peteljkom. Pirinac ocistiti i oprati u nekoliko voda, mešajuci da se ispere skrob i voda bude bistra. Na ulju proprziti sitno naseckanu dimljenu slaninu, pa staklasto propržiti sitno iseckan crni luk, istisnut iz prese beli luk, dodati narendanu šargarepu i celer, pa dinstati još 5 minuta. Dodati mleveno meso, izjednaciti masu i prziti, dodavsi so i biber. Pri kraju prženja (oko 7-8 minuta) dodati suvi zacin, alevu papriku i oceen pirinac. Iskljuciti plotnu i na još toploj malo propržiti, mešajuci da se pirinac ne zalepi na dno šerpe. Kad se masa prohladi, puniti izdubljene paprike, ali ne puniti do vrha, jer ce pirinac kuvanjem nabubriti.

Otvore paprika zatvoriti komadom svežeg paradajza, a mogu se zatvoriti i komadima sveže paprike (može i kolutovima krompira). Paprike reati uspravno u odgovarajuću šerpu, tako da sav prostor bude popunjeno, da se paprike ne prevrnu pri kuhanju. Ukoliko je ostalo prostora, a nema više paprike, supljine se mogu popuniti očišćenim krompirom. Naliti vodom paprike u šerpi i staviti da se kuвају oko 20 minuta. Pri kraju kuhanja pripremiti paradajz sos za paprike: zagrejati malo ulja, pa na njemu propržiti brašno, mešajući da ne izgori. Nalivati postepeno kuhanim paradaizom i doliti malo vode, da se dobije redak sos, a zatim i prstohvat seckanog peršuna. Zaciniti solju, suvim zacinom, biberom i dodati šefer, da se dobije slatko-kiseli sos. Sosom preliti paprike, pustiti da malo krcka, oko 5 minuta i staviti u rernu da se zapeku 15 minuta na 180 C.

## Savet