

Leskovacke punjene paprike



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g svinjskog mlevenog mesa
- 200 g starog kajmaka
- 100 g pirinca
- 8 dugackih paprika
- 3 dl ulja
- 2 glavice crnog luka
- tucana ljuta paprika
- aleva paprika
- mleveni biber
- so

Priprema

Sveže ili suve paprike oprati i ocistiti. Suve paprike ostaviti pola casa u toploj vodi, pa ih tek posle toga pripremati. Pirinac obariti. Na zagrejanom ulju izdinstati sitno iseckan crni luk. Kad luk omekša, dodati meso, pa još malo propržiti. Dodati obaren pirinac, malo mlevenog bibera, kašicicu aleve paprike i pola kašicice ljute tucane paprike. Posoliti, dobro promešati i puniti pripremljene paprike. Nadevene paprike staviti u podmazanu uvecaru, preliti ih sa malo ulja i peci oko 10 minuta u vreloj rerni. Tople paprike preliti zagrejanim kajmakom. Servirati sa krompir pireom.