Punjene paprike sa pilecim i curecim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12**babura paprika
- **250 g**mlevenog pileceg mesa
- **250 g**mlevenog cureceg mesa
- **1 šolja od 1dl**pirinca
- **2 cena**belog luka
- **1**jaje
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Za sos:

- **50 ml**ulja
- **50 g**maslaca
- **2-3 kašike**brašna
- **1 kašika**aleve paprike
- **100 ml**paradajz soka
- **1 prstohvat**šecera
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**suvog zacina

Priprema

Paprike oprati i odstraniti im semenu ložu. Ostaviti da se osuše.

Za to vreme na ulju upržiti sitno seckan crni luk, beli luk, a onda umešati curece, pa pilece mleveno meso. Kad promeni boju, dodati ocišcen i opran pirinac. Pržiti kratko, zaciniti po ukusu, a onda skloniti sa vatre, dodati jedno jaje i izmešati da jaje lepo poveže smesu.

Puniti paprike i reati u šerpu. Naliti toplom vodom, poklopiti paprike nekim metalnim tanjirom ili manjim poklopcem, da se ne bi raspadale prilikom kuvanja. Kad provri, smanjiti vatru i ostaviti ih da krckaju dok se paprike ne skuvaju.

Pecnicu ugrejati na 200 stepeni. Paprike izvaditi iz šerpe i poreati u tepsiju u kojoj ce se peci. Prethodno je malo nauljiti. U drugoj šerpi napraviti zapršku od brašna, ulja i maslaca, i pržiti brašno dok ne dobije lepu braon boju. Paziti da ne zagori. Poprašiti alevom paprikom, kratko pržiti i naliti toplom vodom u kojoj su se paprike kuvale. Sipati i paradajz sok, zaciniti po ukusu. Ostaviti da krcka desetak minuta, a onda preliti preko paprika.

Peci paprike u zagrejanoj pecnici da se fino zapeku i sos još malo zgusne. Poslužiti toplo.

Savet