

Punjena, posna, paprika u paradajz sosu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 12 srednjih babura, za punjenje

Fil:

- 1 struk prazilika
- 3 cenabelog luka
- 2 vece šargarepe
- 100 g crvenih sojinih ljuspica
- 3 srednja krompira
- 300 g šampinjona
- 1 vezica peršuna
- 2 šoljice (od 120ml) pirinca
- 2 kašike aleve paprike
- biber
- suvog biljnog zacina
- ulje

Paradajz sos:

- 100 ml ulja
- 3 kašike brašna
- 1/2 l pasiranog paradajza
- 1 l vrele vode
- 1 kašika šecera

- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Sojine ljuspice staviti u dublju posudu, naliti sa toplom vodom i ostaviti da nabubre (oko pola sata). Praziluk, beli luk, šargarepu, šampinjone i peršun ocistiti i staviti u secko. Iseckati na sitne komadice. Krompir ocistiti i iseckati na kockice. Pirinac dobro isprati pod mlazom hladne vode.

U odgovarajucu posudu staviti ulje, pa dodati, dobro oceenu soju. Dobro promešati. Ubaciti, pripremljeno, povrce i sjediniti sa sojom. Dodati alevu papriku, biber i suvi biljni zacin (po ukusu), promešati, pa ubaciti pirinac. Dobro sjediniti.

Paprikama izvaditi drške i napuniti ih filom. Poreati ih u dublju posudu, sa otvorom naviše. Preko fila, na svakoj paprici posuti po malo brašna (taj trik mi je otkrila jedna kuvarica iz restorana), tako da paprike ne treba zatvarati, a fil neće ispasti, prilikom kuvanja.

Paradajz sos : Ulje staviti u, odgovarajucu, posudu, dodati brašno (dobro ga sjediniti sa uljem, da nema grudvica) i staviti na vatru. Kada brašno, malo, promeni boju dodati pasirani paradajz, promešati, da se sjedini sa brašnom, pa sipati vrelu vodu. Dodati šećer, suvi biljni zacin i biber, po ukusu. Poklopiti i, uz povremeno mešanje, ostaviti da provri, na srednjoj vatri.

Kada sos provri sipati ga preko paprika i staviti paprike da se kuvaju, na tihoj temperaturi (samo da krckaju). Paprike ne treba pritiskati ni sa cime.

Paprike kuvati 2 sata, od momenta kljućanja.

Poslužite paprike i uživajte u, ovom veoma ukusnom, rucku!!

Savet