

Punjene paprike u belom sosu sa nadevom od vrganja



Sastojci

Nadev:

- 2 srednje glavice crnog luka
- 2 cena belog luka
- 3 šargarepe
- 300 g vrganja
- 200 g pirinca
- 1/2 vezice peršunovog lista
- 1 kašicica soli
- 1 kašicica mlevenog bibera
- 1 kašicica suvog biljnog zacina
- 1,5 dl ulja

Punjenje paprika:

- 12-14 komada svežih paprika
- 3-4 paradajza
- 1 dl ulja
- 4 dl vode obicne

Beli sos:

- 0,5 dl ulja
- 3 kašike brašna
- 3 dl jogurta
- 1 kašicica mlevenog bibera
- 1 kašicica suvog biljnog zacina
- 1 kašicica muskatnog orašcica

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. Skuvati ga sa tri puta vecom zapreminom vode od zapremine pirinca.

Na ulju propržiti sitno iseckan crni luk, beli luk istisnut iz prese, samo da pusti miris, oko 30 sekundi, dodati narendanu šargarepu, pa dinstati još 5 minuta.

Kada je šargarepa omekšala, dodati isecene vrganje i kratko propržiti par minuta. Posoliti, pobiberiti, dodati vegetu i sitno iseckan peršunov list, pa skinuti sa plotne, da se prohladi. U prohladjen nadev dodati ocedjen pirinac i sve izjednaciti.

Puniti nadevom izdubljene paprike.

Otvore paprika zatvoriti komadom svežeg paradaiza, a mogu se zatvoriti i komadima sveže paprike, (može i kolutovima krompira).

Paprike redjati uspravno u odgovarajucu šerpu, ako su babure ili ih položiti u tepsiju, ako su roge.

Preliti ih uljem i naliti vodom, pa staviti da se peku u zagrejanu rernu na 180 C oko 25 minuta.

Izvaditi tepsiju iz rerne i pripremiti beli sos: Zagrejati ulje, pa na njemu propržiti brašno, mešajuci da ne izgori. Naliti jogurtom i doliti malo vode iz paprika, da se dobije redak sos. Zaciniti vegetom, biberom i muskatnim oraščicem.

Preliti paprike sosom i vratiti u rernu, još 15 minuta, da se malo ukrckaju.

Recept je poslala Dragica Lovcevic, Šabac.