

Malo drugacije punjene paprike



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g (8 kom)** paprika očišćenih
- **300 g** krompira
- **600 g** mešanog mlevenog mesa
(junece-svinjsko)
- **150 g** šargarepe
- **150 g** kajmaka
- **50 g** margarina
- **1** crni luk (crveni)

Zacini:

- **malosoli**
- **malomlevenog** bibera
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malobibera** sa belim lukom (Kotanyi)
- **malobeli** luk u granulama (Kotanyi)
- **malobilje** mediterana Hit zacini
- **1 kašikica** crvene mlevene slatke paprike

Priprema

Za pripremu ovog jela su potrebne sledece namirnice.

Krompir oljuštiti i iseci na kockice.

Šargarepu, najbolje iz zamrzivaca, tako?e iseci na kockice, crveni (crni) luk tako?e sitno iseckati u blenderu.

U tiganj staviti margarin i polovinu kajmaka da se polagano otapa. Na to dodati sitno seckani crni luk da se dinsta na tihoj vatri. Istovremeno u posebnoj posudi staviti sitno isecen krompir da se kuva u slanoj vodi 10 minuta. Meso posoliti i posuti sa malo crvene paprike i dodati zacine te dobro izmešati. Na izdinstani luk dodati polukuvani krompir i šargarepu i dinstati 10 minuta. Zatim na to dodati meso i sve dinstati još 10 minuta.

Izdinstanu smesu skinuti sa vatre i prebaciti u drugu posudu da se hladi.

Očišcene paprike puniti smešom i dobro pritiskati da neostane vazduha u paprikama. Poslagati u vatrostalni sud ili tepsiju i preliti vodom da ogrezne. U vodu dodati malo soli, bibera i biljnog zacina i par kapi ulja.

Peci na temperaturi od 200 stepeni. Nakon 25 minuta izvaditi iz rerne i paprike pažljivo prevrnuti. Na tako prevrnute paprike rasporediti ostatak kajmaka na svaku papriku i sve poprskati sa mlevenom crvenom paprikom i vratiti u pecnicu na još 25 minuta.

Savet

Uživajte u specifi?nom ukusu