

Punjeni paradajz i paprika



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** paprika babura (žuta ili zelena)
- **4** paradajza
- **200 g** šampinjona
- **200 g** mlevenog mesa
- **1 glavic** crvenog luka - manja
- **50 g** dimljene ili barene mesnate slanine
- **malosoli**
- **malobibera** mlevenog
- **malomlevene** crvene paprike
- **maloperšun** lista
- **malomajcine** dušice
- **50 ml** kvalitetnog crnog vina
- **1** jaje
- **1 kašik** prezli
- **maloulja**

Priprema

Papriku oprati i po dužini raseći na dve polovine, te očistiti od semenki. Paradajz oprati, zaseći kapicu i izdubiti kašičicom sadržaj iz paradajza.

Sadržaj paradajza staviti u jednu posudicu do upotrebe.

Peršun list oprati i sitno iseckati. Luk oljuštiti i sitno iseckati. Slaninu iseci na sitne kockice. Šampinjone oprati i

iseći na listice. U tiganju zagrijati malo ulja i propržiti iseckani luk da bude staklast (oko 5 min). Na ispržen luk staviti na kockice isecenu slaninu i kratko propržiti (oko 5 min). Dodati na listice iseckane šampinjone i kratko propržiti (oko 5 min). Preliti sa 50 ml crnog vina i kratko prodinstati (oko 5 min). Skinuti sa štednjaka i pustiti da se ohladi.

Mlevenom mesu dodati so, mleveni biber, mlevenu crvenu papriku, iseckan peršun list i majcinu dušicu, te dobro izmešati. Smesi dodati ohlažene prodinstane šampinjone, jaje i prezle te dobro izmešati. Pre punjenja paprika i paradajza, papriku i paradajz posoliti izvana i iznutra. Pripremljenim nadevom puniti paradajz i paprike, a paradajz poklopiti kapicom. U vatrostalni sud staviti malo ulja, poslagati punjene paprike i punjeni paradajz, a oko njih rasporediti izdubljeni sadržaj paradajza.

Prekriti alu folijom i staviti peci u rernu na 200 stepeni i peci 30 minuta. Nakon 30 minuta skinuti alu foliju i nastaviti peci otkriveno još 15 minuta.

Savet