

Preklopljene punjene paprike i paradajz



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 paprike
- 4 paradajza

Nadev za paprike:

- 1 glavica crvenog luka
- 50 g dimljene ili barene mesnate slanine
- 40 g pirinca
- 200 g mlevenog mesa
- malo soli
- malo mlevenog bibera
- malo iseckanog peršun lista
- malo mlevene crvene paprike
- maloulja

Nadev za paradajz:

- 1 glavica crvenog luka
- 50 g dimljene ili barene mesnate slanine
- 50 g sušenih Shiitake gljiva
- 1 dl vode u kojoj su gljive bile namočene
- malo soli
- malo mlevenog bibera
- malo iseckanog peršun lista

- **2 kašičice** kisele pavlake
- **maloulja**

Priprema

Priprema paprika: Paprike oprati i staviti da se obare u slanoj vodi 10 minuta.

Paprike izvaditi iz vode i pustiti da se ohlade. Oštrim nožem prvo zaseći kružno oko peteljke i lagano izvaditi semenke. Zatim paprike samo sa jedne strane po dužini zaseći tako da se mogu preklopiti. Pod tekućom vodom ocistiti od preostalih semenki. Ostaviti ih u okomitom položaju da se iscede ili obrisati papirnatim ubrusom. Priprema paradajza: Paradajz oprati, zaseći kapicu i izdubiti kašičicom sadržaj iz paradajza. Sadržaj paradajza štapnim blenderom usitniti i staviti u jednu posudicu do upotrebe. Paradajz okrenuti sa otvorom prema dole da se iscedi.

Luk oljuštiti i sitno naseckati ili usitniti blenderom. Iseckani luk podeliti na dva dela. Priprema nadeva za paradajz: Shiitaki gljive prelitati hladnom vodom i pustiti da odstoje 60 min. da dobiju pravi volumen i da omekšaju. (mogu se koristiti i šampinjoni 350 g)

Gljive staviti u cedilo da se ocede i iseci na listice. Ako su glave gljiva veće listice prepoloviti. Mesnatu slaninu iseci na kockice. U tiganju zagrejati malo ulja, staviti jedan deo luka da se prži da postane staklast (oko 5 min.), dodati na kockice isecenu mesnatu slaninu i pržiti 5 minuta. Zatim dodati gljive i podliti sa oko 1 dl vode u kojoj su gljive bile namočene. Pržiti oko 10 minuta. Skinuti sa vatre, dodati malo soli, malo mlevenog bibera, malo peršun lista i 2 kašičice kisele pavlake te dobro promešati.

Pre punjenja paradajz posoliti izvana i iznutra te puniti nadevom. Nadev koji ostane nakon punjenja pomešati sa izmiksanim sadržajem paradajza. Priprema nadeva za paprike: Pirinac staviti da se kuva u vrelu slanu vodu i kuvati ga 15 minuta. Kuvani pirinac staviti u cedilo da se ocedi. Nadev za paprike se može raditi istovremeno kada i nadev za paradajz. U tiganju zagrejati malo ulja, staviti drugi deo luka da se prži da postane staklast (oko 5 min.), dodati na kockice isecenu mesnatu slaninu i pržiti 5 minuta. Zatim dodati mleveno meso i pržiti oko 10 minuta. Skinuti sa vatre, dodati malo soli, malo mlevenog bibera, malo peršun lista, malo mlevene crvene paprike i obareni pirinac te dobro promešati.

Paprike napuniti nadevom i sa strane učvrstiti metalnim iglama za meso. U vatrostalni sud staviti malo ulja i izmiksani paradajz sa Shiitake gljivama i poslagati punjene paprike i punjeni paradajz.

Prekriti alu folijom i staviti peći u rernu na 200 stepeni i peći 20 minuta. Nakon 20 minuta skinuti alu foliju i nastaviti peći otkriveno još 15 minuta, da se zapeče.

Savet

I ovo je jedno veoma ukusno jelo. Nadevi za paprike i paradajz se razlikuju. Mogu se raditi kao zasebni rukovi, punjena paprika posebno i punjen paradajz posebno, a ja sam ih spremila zajedno da se ukusi paprike i

paradajza sjedine i dobra velianstven pun ukus.