

## *Punjene paprike i tikvice*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5**vecih paprika babura
- **5**tikvica srednje velicine
- **100** gsojinih ljuspica
- **300** gmlevenog mesa
- **1**roštiljska kobasica
- **1** šoljapirinca
- **5**svinjskih rebara
- **5** cenovabelog luka
- **4**srednje šargarepe
- **2** srednje glavicecrnog luka

#### **Za prelivanje:**

- **2** dlkisele pavlake
- **2**jajeta

#### **Za sos:**

- **1** l vode
- **1** dlulja
- **2** kašicicebrašna
- **1/2** kesicezacina za punjenu papriku

## **Priprema**

Ljuspice soje potopiti u 2 dl tople vode i zaciniti suvim biljnim zacinom, pa ostaviti 15 minuta. U dubljem tiganju ispržiti na kockice seckan crni i beli luk i narendanu šargarepu. Dodati na kockice seckanu roštiljsku kobasicu i mleveno meso, pa dinstati uz dolivanje vode, dok meso ne bude skoro gotovo. U me?uvremenu skuvati pirinac i isprati i ocediti, pa dodati u tiganj sa mesom, a zatim dodati i sojine ljuspice, smanjiti vatru i sve malo prodinstati dok voda ne uvri. Dodati zacine po ukusu - suvi biljni zacin, biber, beli luk u prahu.

Podmazati vatrostalnu posudu sa malo ulja. Ocistiti paprike i tikvice - paprike seci na pola, a tikvice na cetvrtine, pa im kašicom izvaditi sredinu. Re?ati u posudu, a izme?u pore?ati secena svinjska rebra.

Napuniti filom paprike i tikvice. Umutiti jaja sa pavlakom, pa prelići po kašicu preko svakog punjenog "camcica". Razmutiti sve sastojke za sos i polako sipati pored tikvica i paprika. Staviti u zagrejanu rernu da se zapece 30 minuta na 180 stepeni.

## **Savet**