

Punjena paprika sa piletinom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** mlevenog, belog, pileceg mesa
- **80 g** pirinca
- **3** vece šargarepe
- **3 kašike** soje u ljuspicama
- **200 g** šampinjona
- **2 vece glavice** crnog luka
- **1 kašika** aleve paprike
- suvi biljni zacin
- biber
- **200 ml** ulja
- **12** paprika babura, srednjih

Sos :

- **1/2 l** paradajza sa bosiljkom i origanom
- **1/2 l** vode
- **2 kašike** brašna
- **1 kašika** šecera
- **3** cene belog luka
- **2** lovorova lista
- so

Priprema

Soju potopiti sa malo vode i ostaviti 10-ak minuta, da nabubri. Crni luk, šargarepu i šampinjone iseckati sitno.

U dublju posudu sipati ulje, pa dodati mleveno pilece meso, isecknu šargarepu, crni luk i šampinjone, kao i isceenu soju, alevu papriku, oprani pirinac, biozacin i biber (biber i biozacin dodati po ukusu). Sve dobro sjediniti i, ako je potrebno, dodati još ulja.

Baburama izvaditi drške i napuniti ih sa pripremljenom smesom. Poreati ih u dublju posudu, koja može da se stavi u rernu.

Sos : U vodu staviti brašno i žicom za mucenje ga rastvoriti, da nema grudvica. Vodu sa razmucenim brašnom sipati u posudu, u kojoj ste vec sipali paradajz i sjediniti. Dodati šecer. So staviti po ukusu.

Pripremljeni sos preliti preko poreanih paprika i staviti, očišćeni i na pola preseceni, beli luk, kao i listove lorbera. Dobro zatvoriti folijom i staviti, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni, da se pece jedan sat (vreme se racuna od kada jelo provri). Posle datog vremena izvaditi posudu, skloniti foliju i vratiti da se jelo samo malo zapece. Ja nisam htela da ga vracam da se zapece, jer mi se svidelo i nezapeчено.

Savet