

Gurmanske punjene paprike



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmlevenog mesa
- **4** glavicecrnog luka
- **2** večešargarepe
- **1** koren celera
- **1** kašikasoli
- **1** kašikzacinskog bilja
- **1/2** kašicealeve paprike
- **1/2** kašicebibera
- **3** kašikeulja
- **10** paprika za punjenje
- **250** gdimljene slaninice
- **150** gkackavalja
- **1** veciparadajz

Za dekoraciju:

- listici nane
- grancica mirošije

Priprema

Na ulju uspržiti sitno secen crni luk dok ne dobije staklastu boju. Dodati izrendanu šargarepu i celer. Naliti sa 1 dl vode, smanjiti temperaturu i dinstati 10-ak minuta. Dodati mleveno meso. Mešati sve zajedno dok meso ne promeni boju. Posoliti i dodati suvi biljni zacin, biber i alevu papriku. Skloniti sa vatre i pustiti da se malo prohladi. Za to vreme papriku oprati i ocistiti od semena. Svaku papriku preseći uzdužno da se dobiju dve polulopte. Svaki deo puniti filom. Postupak ponoviti dok ne potrošite sve sastojke. Kackavalj iseci na trake i staviti po parce na svaku papriku. Preko kackavalja stavite iseceni paradajz na kolutove.

Dimljenu slaninu preseći uzdužno celom dužinom. Obmotati svaku papriku slaninicom i režati u plehu jednu do druge.

Peci na 200 C 30 minuta, a onda smanjite temperaturu na 180 C još 15 minuta. Izvadite papriku na tanjir za posluživanje i dekorišite listicima nane i iseckanom mirošijom.

Uživati u neodoljivom ukusu.

Savet