

Pikantne posne paprike



Sastojci

Potrebno je:

- 10 belih babura srednje velicine
- 1 manja glavica crnog luka
- 2 manje šargarepe
- 2 manja krompira
- 1 mala glavica brokolija
- 1 sasvim mala glavica karfiola
- 2-3 cena belog luka
- 100 g pirinca
- 100 g tvrdog kackavalja
- 1 veza peršuna
- zacin
- biber
- miro?ija
- so po ukusu

Priprema

Na malo ulja, moše i maslinovog staviti sitno iseckanu glavicu crnog luka i pržiti sve dok ne postane staklasta, u to dodati na veoma sitne kockice iseckanu šargarepu, iseckan krompir, brokoli i karfiol iskidan na sitne cvetice, nastaviti sa prženjem, dodati pirinac pa i njega propržiti a zatim i sitno seckan beli luk, i sitno seckan veci deo vezice peršuna.

Kada je sve proprženo, zaciniti predloženim zacинима, ali u manjim kolicinama da se ne pomešaju ukusi, posoliti po želji i kada se fil prohladi puniti paprike pa ih re?ati jednu do druge uspravno. Preko fila narendati kaškavalj, posuti seckanim peršunom i vratiti poklopšice od paprika. Naliti sa vrlo malo vode, jer paprike i same puste vodu i staviti na tihu vatru da se lagano kuvaju.

Kada su kuvane, staviti još malo u pecnicu da se peku, pazeci pri tom da ne zagore. Paprikama pre punjenja

skratiti drške, pa otseci gornji deo (kao poklopcic) paziti da se ne ošteti jer se isti vraća preko paprike, pa oprane paprike poklopiti da se dobro ocede. Nakon toga prionuti punjenju.

Gotove paprike su veoma ukusne i same, ali mogu se služiti sa pavlakom, kiselim mlekom...