

Punjene paprike sa pilecim i curecim mesom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **75 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 12 babura paprika
- 250 gmlevenog pileceg mesa
- 250 gmlevenog cureceg mesa
- 1 šolja od 1dl pirinca
- 2 cenabelog luka
- 1 jaje
- po ukusu soli
- po ukusu bibera

Za sos:

- 50 ml ulja
- 50 g maslaca
- 2-3 kašike brašna
- 1 kašika aleve paprike
- 100 ml paradajz soka
- 1 prstohvat šecera
- po ukusu soli
- po ukusu bibera
- po ukusu suvog začina

Priprema

Paprike oprati i odstraniti im semenu ložu. Ostaviti da se osuše.

Za to vreme na ulju upržiti sitno seckan crni luk, beli luk, a onda umešati curece, pa pilece mleveno meso. Kad promeni boju, dodati očišćen i opran pirinac. Pržiti kratko, zaciniti po ukusu, a onda skloniti sa vatre, dodati jedno jaje i izmešati da jaje lepo poveže smesu.

Puniti paprike i reati u šerpu. Naliti toplom vodom, poklopiti paprike nekim metalnim tanjirom ili manjim poklopcem, da se ne bi raspadale prilikom kuvanja. Kad provri, smanjiti vatru i ostaviti ih da krckaju dok se paprike ne skuvaaju.

Pecnicu ugrijati na 200 stepeni. Paprike izvaditi iz šerpe i poreati u tepsiju u kojoj ce se peci. Prethodno je malo nauljiti. U drugoj šerpi napraviti zapršku od brašna, ulja i maslaca, i pržiti brašno dok ne dobije lepu braon boju. Paziti da ne zagori. Poprašiti alevom paprikom, kratko pržiti i naliti toplom vodom u kojoj su se paprike kuvale. Sipati i paradajz sok, zaciniti po ukusu. Ostaviti da krcka desetak minuta, a onda preliteri preko paprika.

Peci paprike u zagrejanjoj pecnici da se fino zapeku i sos još malo zgusne. Poslužiti toplo.

Savet