

Punjena paprika u sosu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12**srednjih babura

Fil:

- **1/2 kg**mlevenog mesa (junece i svinjsko)
- **2 srednje glavice**crnog luka
- **3 cene**belog luka
- **100 g**šampinjona
- **200 g**kukuruza šecerca (iz konzerve)
- **2**srednje šargarepe
- **2 šoljice (od 70 ml)**pirinca
- ulje

Zacini:

- **2 kašike**aleve paprike
- **1 vezica**peršuna
- **1 kašica**casuvog bosiljka
- **1 kašica**caumbira u prahu
- **1 kašica**camlevenog korijandera
- **1 kašica**camešavine bibera
- **3 kašice**cesuvog biljnog zacina

Sos:

- **100 mlulja**
- **3 kašikebrašna** (ravno napunjene)
- **1/2 l pasiranog paradajza**
- **1 lvrele vode**
- **1 kašikašecera**
- **1 kašicicasuvog bilnog ozacina**
- **1/2 kašicicecrnog, mlevenog, bibernog**

Priprema

Paprikama izvaditi drške i ocistiti ih od semenki. Crni luk, beli luk i šargarepu staviti u secko i iseckati na, sitne, kockice. Šampinjone, takoe, iseckati sitno. Pirinac dobro isprati pod mlazom hladne vode. Kukuruz iscediti i, takoe, isprati pod mlazom hladne vode.

U, odgovarajucu, posudu staviti ulje. Dodati iseckani crni i beli luk, kao i iseckanu šargarepu. Dobro promešati (ništa se ne prži). Ubaciti mleveno meso i, viljuškom, ga usitniti, da postane mrvicasto, da nema vecih grudvica. Zatim dodati iseckane šampinjone, kukuruz i pirinac. Promesati da se sve namirnice sjedine.

Na kraju ubaciti zacine: alevu papriku, sitno iseckani peršun, bosiljak, umbir, korijander, mešavinu, mlevenog, bibernog i suvi biljni zacin. Zidine, mešanjem, dobro, sjediniti, sa ostalim sastojcima.

Dobijenim filom napuniti paprike. Punjene paprike poreati, uspravno, u vecu, dublju, posudu. Preko otvora, napunjenih paprika posuti malo brašna (tako fil nece iscureti, a paprike se ne moraju zatvarati nicim i, kako lepo izgledaju u tanjiru).

Sos: U, odgovarajucu, posudu sipati ulje, dodati brašno i, varjacom, promesati, da ne ostanu grudvice od brašna. Ukljuciti šporet i, samo malo, propržiti brašno. Sipati pasirani paradajz i vrelu vodu. Promesati (ako treba upotrebiti i žicu za mucenje, da se dobije kremasti sos). Dodati šefer, biber i suvi biljni zacin. Promesati i pustiti da provri, na srednjoj temperaturi. Povremeno promesati, da ne bi zagorelo, zbog brašna.

Kada sos provri prelit ga preko, pripremljenih, paprika. Poklopiti posudu sa paprikama i staviti da se kuvaju, na srednjoj temperaturi. Kada sos, u paprikama, provri, temperaturu smanjiti, tako da jelo samo, polako, krcka, narednih dva i po sata.

Posle isteka datog vremena paprike skloniti sa vatre i poslužiti. Svako ko jedanput napravi, ove, paprike, sigurno ce ih praviti ponovo...

Savet