

Zapecene punjene paprike



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **18** paprika babura
- **700 g** mlevenog juneceg mesa
- **60-70 g** pirinca
- **2 glave** crnog luka
- **2.** šargarepe
- **100 g** dimljene mesnate slanine
- **2-3** belog luka
- **3-4** paradajza
- **1** lukovanog paradajza
- **po potrebi** ulje
- **1** jaje
- so
- biber
- aleva paprika
- suvi biljni zacina

Priprema

Na ulju propržiti sitno seckanu slaninu da pusti svoju masnocu.

Dodati seckani crni luk pa sve zajedno još malo propržiti pa dodati meso. Pržiti ga da promeni boju dodajući začine, sitno seckanu šargarepu i beli luk. Pred kraj dodati opran pirinac pa još malo propržiti sve zajedno. Skinuti sa vatre da se malo prohladi, a onda umešati jaje.

Oprane i očišćene paprike poreati u vecu šerpu u koju je sipano malo ulja na dno. Napuniti paprike nadevom i svaku zatvoriti kolutom paradajza (zimi kolutom krompira). Izmeu staviti parcice kozure od slanine. Sipati vode oko trecine vode i kuvani paradajz. Ne preterivati sa vodom jer su i paprike pune vode. Ostatke paradajza sitno iseckati pa staviti izmedju paprika. Sipati i malo zacina pa šerpu staviti na jaku vatru da paprike provre.

Kad provre smanjiti vatru i kuvati ih oko 25-30 minuta. Za to vreme ugrijati rernu. U zagrejanu rernu staviti šerpu sa paprikama i peci ih na 220'C dok ne porumene. Izvaditi ih kad su zapecene. Prohlaene služiti.

Paprike se mogu spremati i bez kuvanja na ringli. U tom slucaju u rernu zagrejanu na 180-200C staviti šerpu sa paprikama koju smo zatvorili folijom. Krckati u rerni oko 45 minuta, a onda skinuti foliju i pojacati temperaturu da bi se paprike zapekly tj. porumenele. Oba su nacina dobra.

Savet

Dok još ima paprika treba ih iskoristiti za razna jela. Jedno od njih su punjene paprike koje mi jako volimo. Ovo je vea koliina koju pravimo za dva dana ili kad imamo vee drustvo na ruku.