

## ***Punjena paprika (9)***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **13**vecih babura za punjenje

#### **Fil:**

- **1/2 kg**mešanog mlevenog mesa (junece i svinjsko)
- **150 g**dimljene mesnate slaninice
- **2**vece šargarepe
- **2** vece **glavice**crnog luka
- **3** **cešnj**abelog luka
- **300 g**kukuruza šecerca
- **1 kašika**aleve paprike
- **100 g**pirinca
- mleveni biber
- suvi biljni zacin
- ulje

#### **Sos za paprike:**

- **100 ml**ulja
- **3 kašike**brašna (ravno napunjene)
- **1/2 l**pasiranog paradajza
- **1** lvrele vode
- **1 kašika**šecera
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina

- 1/2 kašicemlevenog bibera

## Priprema

Ovu punjenu papriku sam napravila, specijalno, za moju bratanicu, Sanju. Ona voli sve što joj tetka spremi, ali ovaj način spremanja punjenih paprika posebno voli. Svaka tetka ispunjava želje, pa i ja...

Fil: Što se tice fila možete da ga pržite, a i ne morate. Ja, licno, ga ne pržim i veoma sam zadovoljna (što ne znaci da nisam pravila i sa prženim filom). Šargarepu, crni luk i beli luk ocistiti i sitno iseckati (u secko). Pirinac isprati pod mlazom hladne vode. Slaninicu iseckati na sitne kockice. U dublju posudu staviti ulje (ne mora velika kolicina, jer meso i slaninica ce otpustiti masnocu), ubaciti meso i viljuškom ga dobro usitniti, da postane zrnasto. Dodati slaninici, iseckano povrce i kukuruz šecerac. Dobro promešati, da se svi sastojci sjedine. Zatim posuti sa alevom paprikom, biberom i suvi biljni zacin (biber i suvi biljni zacin dodati po ukusu). Promešati, da se zacini sjedine sa ostalim namirnicama. Na kraju ubaciti pirinac i, još jedanput, dobro promešati.

Paprikama izvaditi drške i semenke. Puniti paprike pripremljenim filom i režati ih, uspravno, u dublju šerpu. Svaki otvor paprika posuti sa brašnom (ne morate da ih zatvarate krompirom ili paradajzom, pospite ih sa brašnom, fil neće iscureti a paprike veoma lepo izgledaju).

Sos za paprike: U odgovarajuću posudu sipati ulje, dodati brašno, promešati i staviti na vatru (dobro promešati da se brašno sjedini sa uljem). Povremeno promešati. Kada se ulje zagreje i pocne da "krcka" dodati pasirani paradajz. Promešati i odmah uliti vrelu vodu. Dodati šecer, biber i suvi biljni zacin. Uz povremeno mešanje pustiti sos, na srednjoj temperaturi, da provri. Provreli sos prelići preko porežanih, napunjenih, paprika i staviti paprike da se kuvaju.

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