Punjene paprike pecene u rerni

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **7-8**paprika babura srednje velicine

Fil:

- **500 g**govedjeg mlevenog mesa
- **1**glavica krupnijeg crnog luka
- **3 kašike**paradajz pirea
- **150 g**opranog pirinca okruglog zrna
- **1 cen**belog luka
- **2 kašike**iseckane mirodjije i peršuna
- **1/2 kašicice**bibera
- **1/2 kašicice**mlevenog kima
- **1 kašicica**soli
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **1/2**limun - sok

Paradajz umak:

- **350 ml**gustog soka od paradajza
- **1 kašika**maslinovog ulja
- **1/2 kašicice**soli
- **1 kašicica**šecera

- **1.5 dl**vode

Finale:

- **2**oljuštena paradajza za poklopcice

Priprema

Ovom prilikom nisam koristila pire od paradajza, pa mi je bilo potrebno 20-ak minuta da laganim kuvanjem redukujem 1.5 dl gustog soka od paradajza na 3 kašike pirea. Dok sam pripremala meso, paradajz pire je bio spreman. Komad govedjeg mesa isprati pod hladnom vodom, posušiti ubrusom, skinuti žilice i masnocu, iseci na komadice i samleti. U današnje vreme elektricnih mašina i copera to nije nikakav problem. Samleti kim u blenderu, ili ga pritisnuti par puta oklagijom na dasci i izmrviti. Oprati peršun i mirodjiju, pa ih sitno iseci. Iseckati beli luk. Isprati pirinac iz nekoliko voda i ostaviti ga na cediljci. Paprike oprati pazeci da ostanu cele, pa izvaditi peteljke i semenke. Noktom na palcu "bockati" u krug oko peteljke i na taj nacin ce se peteljka sasvim lako odvojiti od paprike.

Priprema fila koji se ne dinsta: Oljuštiti, oprati i sitno iseci crni luk, posoliti prstohvatom soli i izgnjeciti rukom. Dodati pire od paradajza, ili redukovan gusti sok od paradajza. Dodati mleveno meso, pirinac, iseckan peršun i mirodjiju, beli luk, biber, kim, sok od limuna, so i maslinovo ulje. Dobro izmešati i sjediniti. Priprema paradajz umaka: U cinijici sastaviti gusti sok od paradajza, vodu, kašiku ulja, so i šecer. Dobro izmešati. Nije na odmet dodati i jedan oljušten, iseckan, svež paradajz, ili komadice paradajza koji su preostali posle stavljanja "poklopcica". Ukljuciti rernu da se greje na 200°C.

Filovanje paprika: Puniti babure pripremljenim mesnim filom, ne preterano cvrsto, i svaku zatvoriti s 1/4 oljuštenog paradajza. Slagati ih uspravno u duboku vatrostalnu posudu ili šerpu. Odozgo i izmedju paprika sipati pripremljen umak, koji bi trebalo da bude tek malo više od polovine visine paprika. Imati u vidu da ce umak od paradajza kljucati i prskati po rerni, pa izabrati prilicno duboku posudu, ili staviti posudu s paprikama na veci pleh. Zatvoriti šerpu pek-papirom, preko koga postaviti i ušuškati alu-foliju. Staviti paprike u zagrejanu rernu. Peci s folijom 40 minuta, zatim izvaditi šerpu i skloniti hartiju i foliju, a paprike odozgo preliti umakom iz šerpe pomocu kašike. Vratiti šerpu s paprikama u rernu i nastaviti pecenje bez folije još 40 minuta. Uz punjene paprike odlicno idu pire krompir ili mileram. Ukoliko jelo ostavljamo za sutradan, obavezno ga cuvati u frižideru.

Savet

Recept za punjene peene paprike odavno imam. Moja, tada nova, gastro-knjižica upoznavala je itaoce s jelima sa razliitih meridijana, pa je nacionalno jelo iz Turske predstavljao recept za punjene paprike iz rerne, koji mi se odmah dopao :) Turski recept se malko razlikuje od našeg, a punjene paprike su ukusnije. Koliine su namenjene za jedan ruak za 4 osobe, ili dva ruka za 2 osobe. Ukoliko preostane malo fila, a nemamo više babure - napuniti tikvicu ili manji patlidžan.