

Punjena suva paprika sa pecurkama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** komada suvih paprika (jedna vezica)
- **300** gmlevenog juneceg mesa
- **200** gdimljene mesnate slaninice
- **200** gšampinjona
- **1** veća šargarepa
- **1** veća glavica crnog luka
- **1** manj koren paškanata
- **80** gpirinca
- **1/2** veziceperšuna
- **2-3** struka lista celera
- **1** kašicadimljene aleve paprike
- **2** kašicicealeve paprike
- **150** mlpasiranog paradajza
- suvi biljni zacín
- mleveni biber
- ulje

Priprema

Fila ima za 20 paprika, ali ja sam kupila 10, pa mi se nije išlo da još kupujem. Iz tog razloga sam ja ostatak fila raspodelila izmecu poreanih paprika. Mislila sam da ce moji da "gunaju", meutim svidelo im se... A, sada idemo na pripremu.

Suve paprike preliti sa toplom vodom i ostaviti da stoje, dok se sve drugo pripremi. Ja fil ne pržim, a vi možete

to da uradite, znaci kako ko voli... U odgovarajucu posudu sipati ulje, dodati mleveno meso, slaninicu (isecenu na kockice), sitno iseckanu šargarepu, crni luk, paškanat i šampinjone (što se tice seckanja to je odradio secko). Ubaciti malo krupnije isecene listove peršuma i celera (slobodno, zajedno sa stabljikama). Dodati pasirani paradajz, alevu papriku i dimljenu alevu papriku. Varjacom dobro sjediniti sastojke. Posuti po ukusu sa suvim biljnim zacinom i mlevenim biberom. Ubaciti, prethodno dobro ispran, pirinac. Promešati i fil je gotov.

Paprike ocediti od vode i puniti ih pripremljenim filom. Otvor paprike posuti sa po malo brašna i reati ih u posudu koja ce ici u rernu, a u koju smo malo sipali ulja. E, sada imate dve opcije: ili cete kao ja da napunite 10 paprika, a ostatak fila da stavite izmeu napunjenih paprika u posudi, ili cete napuniti 20 paprika (a možete i fil da smanjite na pola). Izbor je vaš...

Rernu ukljuciti da se zagreje na 200 stepeni. Poreane paprike preliteri vrelom vodom, da paprike budu pod vodom. Posudu prekriti alu folijom, koju po celoj površini treba izbockati cackalicom, da bi para mogla da izlazi. Kada voda u paprikama provri, smanjiti temperaturu na 180 stepeni i jelo ostaviti da se krcka 1,5 sat. Posle tog vremena izvaditi posudu iz rerne, skloniti foliju i vratiti da se paprike zapecu.

Savet