

Punjene paprike (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 12-15 svežih paprika babura
- 500 g mlevenog mesa
- 50 g dimljene slanine
- 1 veća glavica crnog luka
- 1-2 cena belog luka
- 2 šargarepe
- 50 g celera
- 150 g pirinca
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica mlevenog bibera
- 1 kašičica suvog biljnog zacina
- 1 kašičica aleve paprike
- 0,5 dl ulja
- prstohvat peršuna
- 2 kašike brašna
- 1 dl pasiranog paradajza
- 2 kašike šecera

Priprema

Paprike oprati i izvaditi im seme sa peteljkom. Pirinac ocistiti i oprati u nekoliko voda, mešajući da se ispere skrob i voda bude bistra.

Na ulju propržiti sitno naseckanu dimljenu slaninu, pa staklasto propržiti sitno iseckan crni luk, istisnut iz prese beli luk, dodati narendanu šargarepu i celer, pa dinstati još 5 minuta. Dodati mleveno meso, izjednaciti masu i pržiti, dodavši so i biber. Pri kraju prženja (oko 7-8 minuta) dodati suvi zacin, alevu papriku i ocedjen pirinac. Isključiti plotnu i na još toploj malo propržiti, mešajući da se pirinac ne zalepi na dno šerpe.

Kad se masa prohladi, puniti izdubljene paprike, ali ne puniti do vrha, jer ce pirinac kuvanjem nabubriti. Otvore paprika zatvoriti komadom svežeg paradajza, a mogu se zatvoriti i komadima sveže paprike (može i kolotovima krompira). Paprike redjati uspravno u odgovarajucu šerpu, tako da sav prostor bude popunjen, da se paprike ne prevrnu pri kuvanju. Ukoliko je ostalo prostora, a nema više paprika, šupljine se mogu popuniti očišćenim krompirom. Naliti vodom paprike u šerpi i staviti da se kuvaju oko 20 minuta.

Pri kraju kuvanja pripremiti paradajz sos za paprike: Zagrejati malo ulja, pa na njemu propržiti brašno, mešajući da ne izgori. Nalivati postepeno pasiranim paradajzom i doliti malo vode, da se dobije redak sos, a zatim i prstohvat seckanog peršuna. Zaciniti solju, suvim zacinom, biberom i dodati šećer, da se dobije slatko-kiseli sos. Sosom prelići paprike, pustiti da malo krcka, oko 5 minuta i staviti u rernu da se zapeku 15 minuta na 180 C.