

Punjene paprike (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 12-15 svežih paprika babura
- 500 g mlevenog mesa
- 50 g dimljene slanine
- 1 veca glavica crnog luka
- 1–2 cena belog luka
- 2 šargarepe
- 50 g celera
- 150 g pirinca
- 1 kašicica soli
- 1 kašicica mlevenog bibera
- 1 kašicica suvog biljnog zacina
- 1 kašicica 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, mešajuci 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. Iskljuciti plotnu i na još toploj malo propržiti, mešajuci 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 kolutovima krompira). Paprike redjati uspravno u odgovarajuću šerpu, tako da sav prostor bude popunjeno, da se paprike ne prevrnu pri kuhanju. Ukoliko je ostalo prostora, a nema više paprika, šupljine se mogu popuniti očišćenim krompirom. Naliti vodom paprike u šerpi i staviti da se kuвају oko 20 minuta.

Pri kraju kuhanja pripremiti paradajz sos za paprike: Zagrijati malo ulja, pa na njemu propržiti brašno, mešajuci 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 šefer, da se dobije slatko-kiseli sos. Sosom preliti paprike, pustiti da malo krčka, oko 5 minuta i staviti u rernu da se zapeku 15 minuta na 180 C.