

Punjene paprike (29)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **130** min

Sastojci

Za nadev:

- **600 gm**levenog mesa
- **po potrebi**ulje
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**suvi zacin
- **2 kašike**slatke zacinske paprike
- **3 glavice**crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **2** paradajza
- **50 g**pirinca
- **1 š**argarepa

Za zatvaranje paprika:

- **po potrebi**paradajz

Za zapršku:

- **po potrebi**ulje
- **2 kašike**brašna
- **400 ml**voda
- **200 ml**pasiranog paradajza
- **1 kašica**šecera

I još:

- 8 paprika babura

Priprema

Priprema nadeva: Na zagrejanom ulju upržiti sitno seckan crni luk. Dodati rendanu šargarepu, opran, oljušten i iseckan paradajz, sitno seckan beli luk i propržiti. Umešati mleveno meso i upržiti. Dodati pirinac i kratko propržiti. Zaciniti po ukusu (posoliti, pobiberiti i umešati suvi zacin). Dodati slatku zacinsku papriku i izmešati kako bi se sastojci sjedinili. Skloniti šerpu sa ringle i ostaviti da se nadev ohladi.

Paprike babure dobro oprati, ocistiti od peteljki i semenki i puniti ih prilremljenim nadevom. Paradajz oprati, iseci na kolutove i njima zatvoriti paprike.

U pleh u kome ce se paprike peci nasuti vodu i poreati pripremljene paprike. Prekriti ih alu-folijom i peci u dobro zagrejanom rerni na 180 stepeni sat vremena.

Za zapršku: Na zagrejanom ulju upržiti brašno, dodati vodu, pasirani paradajz, secer i mešati kako bi se sastojci sjedinili.

Izvaditi pleh iz rerne, ukloniti foliju i preliti paprike zaprškom. Vratiti pleh u rernu, ali ne prekrivati folijom. Peci još 30 minuta na 180 stepeni (po potrebi smanjiti temperaturu kako paprike ne bi gorele).

Gotove paprike izvaditi iz rerne, ostaviti ih da se kratko prohlade, servirati i poslužiti.

Savet

Možete koristiti mešano mleveno meso ili svinjsko-po sopstvenom izboru. Umesto ulja možete koristiti svinjsku mast (i ja je ponekad koristim umesto ulja), budu ukusnije paprike. Prijatno!