

Paprike punjene curetinom



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10-tak** paprika
- **1 glavica** crnog luka
- **3 cenabijelog** luka
- **400 g** mljevene curetine
- **80 g** tarane
- **25 g** putera
- **250 ml** mlijeka
- **1 puna kašika** brašna
- **30 g** parmezana
- **1 kašičica** mješavine začina
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** origana

Priprema

Prvo pripremiti bešamel: otopiti puter, pa dodati brašno. Kratko propržiti. Postepeno sipati mlijeko, uz neprestano miješanje. Kada se zgusne, dodato parmezan i so. Na kraju dodati biber.

Na malo ulja propržiti sitno sjeckan luk, kao i protisnut bijeli luk. Dodati mljevenu curetinu,, pa pržiti uz miješanje oko 5 minuta. Dodati taranu, pa dinstati dolivajući po malo vode, dok tarana ne nabubri (nekih 15-tak minuta). Zaciniti po ukusu (so, biber, mješavina začina, origano). Preliti bešamel sosom, pa sve promiješati. Ostaviti pokriveno 5-6 minuta.

Paprike oprati, pa vrhove odsjeci, a unutrašnjost ocistiti od sjemenâ. Napuniti smjesom, pa poklopiti. Redati u vatrostalnu posudu, koju ste premazali uljem.

Peci na 200 C, da paprike omekšaju i fino porumene!

Poslužiti toplo, po ukusu uz kiselu pavlaku.

Savet