

Punjena suva paprika sa semenkama



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg crnog luka
- 1 veci struk praziluka
- 2 šargarepe
- 200 g pirinca
- 3 veka krompira
- 200 g suncokretovog semena
- 100 g tikvenog semena
- 30 komada paprika od venca (suvih)
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- aleva paprika (prema potrebi)
- 200 g ulja

Priprema

U 200 g ulja upržiti crni luk, prazi luk i narendanu šargarepu, kad dobije staklastu boju, dodati pirinac i na kockice isecen krompir i sve još malo propržiti.

Zatim skloniti sa ringle i dodati samlevene pecene semenke suncokreta i tikvenog semena.

Od ukupne kolicine samlevenog semena, ostaviti jednu šoljicu za posipanje pre služenja. Na kraju dodati zacine po želji i ukusu, so, biber, alevu papriku.

Pre pripreme fila, paprike ocistiti od semena i potopiti u mlakoj vodi da omeknu. Najbolje je paprike potopiti uvece u hladnoj vodi.

Puniti paprike ovim filom, reati u tepsiju, naliti vodom da ogreznu.

Tepsiju prekriti folijom da paprike ne pregore, staviti u rernu i peci dok se pirinac ne skuva. Pri kraju kuvanja skloniti foliju i zapeci paprike, paziti da ne pregore.

Pre služenja u tiganju ugrejati malo ulja, dodati šoljicu samlevenih semenki i malo aleve paprike i preliter preko paprika.