

Leskovacke punjene paprike (2)



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** crvenih mesnatih paprika
- **300 g** mlevenog mesa
- **150 g** luka (1 glavica)
- **1/2 kašičice** tucane ljute paprike
- **1/2 kašičice** mlevene crvene paprike
- **1 kašičica** suvog biljnog začina
- **malobibera** mlevenog
- **malosoli**
- **maloulja**
- **malorastopljenog** kajmaka

Za dinstani pirinac:

- **50 g** pirinca
- **150 ml** vode
- **malosoli**
- **malo** bosiljka
- **maloulja**

Priprema

U šerpu staviti malo ulja da se zagreje, dodati pirinac i kratko propržiti da postane proziran. Na pirinac naliti 150 ml vode, dodati malo soli i malo bosiljka. Kuvati na laganoj vatri 30 minuta, odnosno dok voda ne ispari. Dok se pirinac kuva pripremiti nadev od mesa. Luk oljuštiti i sitno iseckati (može i u blenderu). U tiganj staviti

malo ulja i zagrejati, dodati luk i propržiti da postane staklast. Prženom luku dodati mleveno meso i pržiti oko 30 minuta dok vlastiti sok ne ispari. Prženom mesu dodati obareni pirinac, tucanu ljutu papriku, crvenu mlevenu papriku, suvi biljni zacín, biber i so.

Tim nadevom puniti paprike, ali rastresito, ne treba smesu nabijati u papriku.

Punjene paprike reati u vatrostalni sud koji je premazan sa malo ulja. Malo ulja preliter preko paprika.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 190 stepeni i peci 60 minuta. Pecene paprike preliter sa malo rastopljenog kajmaka.

Servirati uz pire krompir.

Savet

Recept za ove punjene paprike sam od prijatelja dobila pod tim nazivom, a da li ih leskovani baš tako rade ne znam. Znam samo da su veoma ukusne. Mogu se raditi i od sušenih paprika, ali ih u tom sluaju treba potopiti u hladnu vodu da prenoe.