

Punjena suva paprika



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 pakovanja (20 komada)** suvih paprika

Fil:

- **150 ml** ulja
- **1 veci struk** praziluka
- **2 srednje glavice** crnog luka
- **3** vece šargarepe
- **100 g** crvenih sojinih ljuspica
- **2** srednja krompira
- **150 g** kuvane pšenice
- **2 kašike** aleve paprike
- **1 kašicica** mlevenog bibera
- **3 kašice** suvog biljnog zacina
- **150 g** pirinca
- **200 g** šampinjona

Priprema

Sojine ljuspice staviti u dublju posudu, preliterati sa toplom vodom i ostaviti na stranu, dok se pripreme ostali sastojci (i dok sojine ljuspice ne nabubre). Suve paprike staviti u odgovarajucu posudu, pa i njih, preliterati sa toplom vodom. Prelivene suve paprike, takoe, ostaviti na stranu. Praziluk, crni luk, šargarepu, krompir i šampinjone iseci na, sitne, kockice.

U vecu, dublju, posudu sipati ulje. Dodati iseckani praziluk, crni luk, šargarepu, krompir i šampinjone. Dobro promešati (ništa se ne prži). Zatim ubaciti kuvanu pšenicu i, dobro, isceenu soju. Promešati, da se svi sastojci sjedine.

Posuti sa suvim biljnim zacinom, mlevenim biberom i alevom paprikom. Na kraju dodati, prethodno dobro isprani, pirinac. Varjacom dobro promešati.

Suve paprike izvaditi iz vode i puniti ih, pripremljenim, filom. Napunjene paprike, umesto da ih zatvarate krompirom, posuti ih sa brašnom. To je trik koji se koristi u hotelima i fil ne može da ispadne iz paprika.

Spremljene paprike poreati u, odgovarajucu, posudu, koja može da ide u rernu. Poreane paprike preliterati sa vodom, da ogreznu i preko njih staviti veci tanjir ili poklopac, da ih, malo, pritisne (može se desiti da se prilikom kuvanja paprike podignu sa dna, a na ovaj nacin ce se to izbeci). Poklopiti posudu sa paprikama i staviti na, srednju temperaturu, da tecnost provri. Kada tecnost provri, smanjiti temperaturu i krckati dok ne ostane samo malo vode, na dnu posude.

Rernu zagrejati na 190 stepeni. Kuvanu papriku staviti u, zagrejanu, rernu, da se zapece.

Paprika je veoma ukusna i kada se ohladi, ne mora da se podgreva.

Savet