

Punjena paprika u umaku



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** glavice crvenog luka
- **4** struk mladog crnog luka
- **1** praziluk
- **1** dlulja
- **500** gmlevenog pileceg mesa
- **3** kašike pšenичnih klica
- **200** g pirinca
- **1** dl vode
- **2** kašike slatke mlevene paprike
- **1** kašičica mlevenog bibera
- **1** kašičica peršuna
- **1** kašičica bosiljaka
- **1** kašičica belog luka
- **1** kašičica soli
- **1/2** kašičice mlevene cili paprike
- **1/2** kašičice mlevenog ?umbira
- **2** kašike suvog biljnog zacina

Paprike:

- **6** zelenih šilja paprika

Umak:

- **400 ml** mlečne pavlake za kuvanje
- **1 kašičica** soli
- **1 veza** svežeg lista peršuna
- **4 struka** peruške od mladog luka
- **1 dlulje** od koštice grožđa

Priprema

Iseckati crveni luk, praziluk i mladi crni luk (peruške odvojiti, ali ne bacati), pa dinstati na ulju 5-10 minuta. Dodati mleveno meso i nastaviti dinstanje još 5 minuta. Dodati pirinac i pšenicne klice, pa izmešati.

U vodi razmutiti zacine, pa preliti i izmešati nadev.

Paprike ocistiti od semenki, pa puniti nadevom i poklopiti kolutom krompira. Režati u okruglu trpsiju.

Iseckati peruške od mladog crnog luka i list peršuna, posoliti i izmešati sa pavlakom za kuvanje i uljem, pa preliti po paprikama.

Pokriti alu-folijom i peci u rerni na 200°C oko 1h. Skinuti foliju, kašikom uzimati po malo umaka sa dna, pa prelivati paprike i vratiti u rernu na još 10-ak minuta.

Savet