

Punjena paprika u sosu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 12 srednjih babura

Fil:

- 1/2 kg mlevenog mesa (junece i svinjsko)
- 2 srednje glavice crnog luka
- 3 cenabelog luka
- 100 g šampinjona
- 200 g kukuruza šećerca (iz konzerve)
- 2 srednje šargarepe
- 2 šoljice (od 70 ml) pirinca
- ulje

Zacini:

- 2 kašike aleve paprike
- 1 vezica peršuna
- 1 kašica suvog bosiljka
- 1 kašica umbira u prahu
- 1 kašica mlevenog korijandera
- 1 kašica mešavine bibera
- 3 kašice suvog biljnog začina

Sos:

- **100 ml** ulja
- **3 kašike** brašna (ravno napunjene)
- **1/2 l** pasiranog paradajza
- **1 l** vrele vode
- **1 kašika** šecera
- **1 kašica** suvog bilnog ozacina
- **1/2 kašice** crnog, mlevenog, bibera

Priprema

Paprikama izvaditi drške i ocistiti ih od semenki. Crni luk, beli luk i šargarepu staviti u secko i iseckati na, sitne, kockice. Šampinjone, takoe, iseckati sitno. Pirinac dobro isprati pod mlazom hladne vode. Kukuruz iscediti i, takoe, isprati pod mlazom hladne vode.

U, odgovarajucu, posudu staviti ulje. Dodati iseckani crni i beli luk, kao i iseckanu šargarepu. Dobro promešati (ništa se ne prži). Ubaciti mleveno meso i, viljuškom, ga usitniti, da postane mrvicasto, da nema vecih grudvica. Zatim dodati iseckane šampinjone, kukuruz i pirinac. Promešati da se sve namirnice sjedine.

Na kraju ubaciti zacine: alevu papriku, sitno iseckani peršun, bosiljak, umbir, korijander, mešavinu, mlevenog, bibera i suvi biljni zacin. Zacine, mešanjem, dobro, sjediniti, sa ostalim sastojcima.

Dobijenim filom napuniti paprike. Punjene paprike poreati, uspravno, u vecu, dublju, posudu. Preko otvora, napunjenih paprika posuti malo brašna (tako fil nece iscureti, a paprike se ne moraju zatvarati nicim i, jako lepo izgledaju u tanjiru).

Sos: U, odgovarajucu, posudu sipati ulje, dodati brašno i, varjacom, promešati, da ne ostanu grudvice od brašna. Uključiti šporet i, samo malo, propržiti brašno. Sipati pasirani paradajz i vrelu vodu. Promešati (ako treba upotrebiti i žicu za mucenje, da se dobije kremasti sos). Dodati šecer, biber i suvi bilji zacin. Promešati i pustiti da provri, na srednjoj temperaturi. Povremeno promešati, da ne bi zagorelo, zbog brašna.

Kada sos provri prelići ga preko, pripremljenih, paprika. Poklopiti posudu sa paprikama i staviti da se kuvaju, na srednjoj temperaturi. Kada sos, u paprikama, provri, temperaturu smanjiti, tako da jelo samo, polako, krcka, narednih dva i po sata.

Posle isteka datog vremena paprike skloniti sa vatre i poslužiti. Svako ko jedanput napravi, ove, paprike, sigurno ce ih praviti ponovo...

Savet