



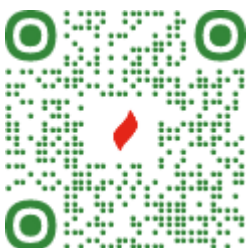
Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

8 kom	Paprike babure
350 g	Mljeveno meso, miješano
1.5 čajna žlica	Luk, narezan na kockice
1 čajna žlica	Peršin, sjeckani
1	Jaje
4 jušna žlica	Riža, kuhana
0.5 čajna žlica	♦ Mažuran usitnjeni
	♦ Kuhinjska sol
	Ulje za prženje

Za umak od rajčica

0.5 l	Pire od rajčica
50 g	Brašno
30 g	Maslac
2 čajna žlica	Šećer
1	Malo octa
	♦ Kuhinjska sol
	Voda, prema potrebi



Punjene paprike

⌚ 60–70 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Odstranite peteljke s osam paprika, izrežite „poklopce“ oko peteljki i izvadite sve bijele sjemenke i bijele „niti“ iz unutrašnjosti paprika.
- 2 Stavite paprike u kipuću vodu. Nakon pet minuta prelijte ih hladnom vodom i ostavite da se ocijede.
- 3 Sameljite 350 grama mesa (pola svinjetine, pola govedine) u srednje finu smjesu.

SAVJET: Možete upotrijebiti i unaprijed mljeveno meso.

- 4 Mljevenom mesu dodajte 1½ vrhom pune čajne žlice sitno sjeckanog luka, koji ste prethodno popržili na komadiću masti veličine oraha dok nije dobio žutu boju, sol po ukusu, prstohvat sjeckanog zelenog peršina i vrlo malu količinu mljevenog mažurana. Zatim dodajte 4 vrhom pune jušne žlice kuhane riže i jedno cijelo jaje.
- 5 Napunite punjene paprike smjesom i pokrijte ih „poklopcima“, a zatim ih navlažite vodom i složite jednu do druge.

SAVJET: Ako nemate posudu za složenac, možete upotrijebiti i široki lonac ili lim za pite.

- 6 Pokrijte i kuhajte punjene paprike u vrućoj pećnici dok nadjev ne postane čvrst.
- 7 U međuvremenu dodajte 30 grama brašna na 50 grama rastopljenog maslaca i pržite ga dok ne poprimi zlatnu boju, a zatim dodajte ¼ do ½ litre pirea od rajčice, sol prema želji, malo octa i dvije čajne žlice šećera te miješajte dok smjesa ne postane glatka.
- 8 Razrijedite smjesu vodom koliko je potrebno, tako da dobijete umjereno gusti umak.
- 9 Nakon kratkog kuhanja na laganoj vatri prelijte umak preko punjenih paprika i ostavite ih da se lagano pirjaju još 15 do 20 minuta.

SAVJET: Poslužite s pečenim krumpirom ili kuhanom rižom.