



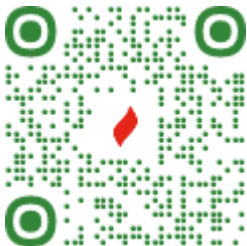
Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

8 kosov	Paprike
350 g	Mešanega mletega mesa
1.5 žlička	Sesekljane čebule
1 žlička	Sesekljane peteršilja
1	Jajce
4 žlice	Riža, kuhanega
0.5 žlička	♦ Majaron zdrobljeni
	♦ Jedilna sol
	Olje za cvrtje

Za paradižnikovo omako

0.5 l	Paradižnikovega pireja
50 g	Moke
30 g	Masla
2 žlička	Sladkorja
1	Kanček kisa
	♦ Jedilna sol
	Voda, po potrebi



Polnjene paprike

⌚ 60–70 Min 

Priprava

- 1 Odstranite stebila osmih paprik, izrežite pokrov okoli stebila in odstranite vsa bela semena ter bele "nitke" iz notranjosti.
- 2 Nato poparite paprike z vrelo vodo. Po petih minutah jih prelijte s hladno vodo in pustite, da se odcedijo.
- 3 Medtem srednje drobno zmeljite 350 g mesa – polovica svinjskega, polovica govejega.

NAMIG: Po želji lahko uporabite vnaprej mleto meso.

- 4 Mletemu mesu dodajte eno in pol zvrhano žličko drobno sesekljane čebule in ga v ponvi, v katero dajte za oreh veliko količino masti, pecite toliko časa, da dobi zlato barvo. Solite po okusu, dodajte ščepec sesekljane peteršilja in zelo malo mletega majarona. Nato dodajte 4 zvrhane žlice kuhanega riža in eno celo jajce.
- 5 Pripravljene paprike napolnite z zmesjo in jih pokrijte. Nato pekač poškopite z vodo ter vanj položite paprike drugo ob drugo.

NAMIG: Če nimate pekača, lahko uporabite tudi širok lonec ali okrogel model za kolače.

- 6 Polnjene paprike pokrijte in jih pecite v vroči pečici, dokler polnilo ni čvrsto.
- 7 Medtem dodajte 30 g moke v 50 g stopljenega masla in kuhajte do zlate barve. Dodajte od ¼ do ½ litra paradižnikovega pireja, po okusu posolite, dodajte kanček kisa in dve žlički sladkorja ter zmešajte v gladko zmes.
- 8 Zmes po potrebi razredčite z vodo, da dobite srednje gosto omako.
- 9 Ko kratek čas vre, polijte omako čez pečene polnjene paprike in pustite, da se vse skupaj počasi duši še nadaljnjih 15 do 20 minut.

NAMIG: Postrezite s pečenim krompirjem ali kuhanim rižem.