Punjene paprike s umakom od graška i metvice

35—45 Min

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

4 kom.	Crvene paprike roge
100 g	Kuskusa
200 g	Ovčjeg sira
30 g	Maslina, otkoštenih
3 kom.	Češnja češnjaka
0.5 čajne žličice	
1 jušna žlica	Majčina dušica usitnjena
1 prstohvat	Cimet mljeveni
1 prstohvat	Kurkuma mljevena
	Maslinova ulja

Za umak

150 g	Graška
100 ml	Vrhnja
1	Šaka svježe metvice, bez stabljika i grubo narezane
1 prstohvat	Morska sol gruba

Priprema

1. Prerežite papriku rogu napola, odrežite stabljiku, a zatim izvadite srž i sjemenke.
2. Premjestite kuskus u zdjelu. Dodajte sol, kurkumu, cimet, đumbir, korijander i masline nasjeckane na ploškice. Prelijte približno dvostrukom količinom kipuće vode i ostavite da stoji.
3. Ogulite i sitno nasjeckajte češnjak. Čim se kuskus ohladi, izmrvite ovčji sir i pomiješajte s miješanim paprom, fino nasjeckanim češnjakom i majčinom dušicom.
4. Zagrijte pećnicu na 180 °C (356 °F).
5. Paprike stavite (otvorenom stranom nagore) u nauljenu posudu koja se može staviti u pećnicu i napunite paprike mješavinom s kuskusom.
6. Za pripremu umaka od graška i metvice: Zagrijte sve sastojke u manjoj posudi, usitnite štapnim mikserom i posolite. Pecite punjene paprike 25 do 30 minuta i poslužite s umakom.