



Punjene paprike s umakom od graška i metvice

🕒 35—45 Min   

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.

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 Vrhinja

1 Šaka svježe metvice, bez stabljika i grubo narezane

1 prstohvat ♦ Morska sol gruba

