Punjene paprike

NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

VRIJEME PRIPREME
> 60 min

BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

7-8 srednjih paprika babura
600 g miješanog mljevenog mesa
150 g pancete ili dimljene slanine
1 manji luk
3 češnja češnjaka
1 žlica peršina
1 K plus jaje
70 g K plus Arborio riže
1 žličica dimljene paprike
½ žličice češnjaka u prahu
½ žličice papra
1 žličica soli
Za umak:

0,5 l vode
30 ml K plus maslinovog ulja
2 češnja češnjaka
500 g K plus pasirane rajčice
1 žličica kukuruznog škroba
Sol

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

Pancetu ili dimljenu slaninu sitno nasjeckajte. Sitno nasjeckajte i luk, češnjak i peršin. U posudi dobro pomiješajte mljeveno meso, pancetu, luk, češnjak i peršin, jaje, rižu, sol, papar, češnjak u prahu i dimljenu papriku.

Paprikama skinite peteljku, izdubite membranu i izvadite sjemenke. Operite ih i ocijedite. Napunite paprike, ali tako da po sredini ostavite nešto praznog prostora jer će se nadjev u kuhanju raširiti. Paprike složite uspravno u lonac s debljim dnom i oko njih nalijte vodu.

Stavite kuhati na srednju vatru pa kad provrije smanjite na lagano. Kuhajte 1 h. Zagrijte tavu pa dodajte ulje. Pržite sitno sjeckani češnjak 1 minutu pa dodajte pasiranu rajčicu. Posolite, dodajte šećer i kuhajte 5 minuta. U malo vode razmutite kukuruzni škrob, dodajte u rajčicu pa sve prelijte preko paprika.

Kuhajte još 35 minuta. Povremeno protresite lonac.

Servirajte uz pire krumpir.

Više video inspiracije za pripremu ukusnih jela pogledajte na
našem YouTube
kanalu.