

Punjene paprike u tepsiji



12 portioner



1,5 timme

Potrebno je

- Mljeveno meso ca:1 kg
- 12 komada paprika
- Riza ca:0,5 kg
- Luk ca:0,5 kg
- Bijeli luk, jedna glavica
- Zacini; So, Crni biber, Vegeta,
- "Fant" za punjene paprike
- Pavlaka ca; 5 dl
- Ulje ca: 1,5 dl

Porjeklo recepta

Punjene paprike su glavno jelo koji potice iz Madjarske ali veoma je popularan i pravi se u puno drugih zemalja izmedju ostalog i u Bosni i Hercegovini. Punjene paprike su tradicionalno jelo koje se moze pripremati na vise nacina i ne koriste se uvijek isti zacini i sastojci ali bas sastojak je riza i mjeveno meso. Ovdje mi pravimo punjene paprike tako sto ih pecemo u pecnici ali mogu se isto tako praviti i u serpi/loncu i kuhati na sporetu.



Kako napraviti

1. Zagrijte 0,5 dl ulja i tavi. Isjeckajte 0,5 kg luka i jednu glavicu bijelog luka na sitne komadice i stavite u tavu da se przi 2-3 minute.
2. Dodajte 1 kg mljevenog mesa u tavu i dobro izmijesajte zajedno sa lukom, sada dodajte zacine (1 supena kasika soli, 1 supena kasika bibera (crni/mljeveni), 2 supene kasike vegete i jednu kesu (ca 100 g) fanta za punjene paprike. Przite meso u tavi na laganoj temperaturi ca:10 minuta.
3. Istovremeno dok se meso przi u tavi prokuhajte ca:0,5 kg rize u jednoj serpi, kuhajte rizu ca:5 minuta na laganoj temperaturi, iscijedite vodu iz rize i pomijesajte zajedno sa mesom i lukom u tavi, dodajte 1 dl ulja i sve dobro izmijesajte. Sklonite sada meso i rizu sa sporeta da se malo ohladi, dok se to hladi ocistite i pripremite paprike za punjenje.
4. Napunite paprike sa smjesom od mesa, rize i luka i stavite ih u tepsiju (dobro je ako je tepsija malo dublja i ako ima poklopac), ako ostane malo smjese stavite to izmedju paprika u tepsiju. Napunite sada vode otprilike da pokrije jednu trecinu paprika, stavite tepsiju u rernu i pecite paprike ca:1 sahat na 200 stepeni.

Servirajte paprike sa malo pavlake i domacim hljebom/somun.