

# Punjena, filovana paprika

v2 16.07.2015



- 1 kg (8 kom.) očišćenih žutih paprika (babure ili špic)
- 700g [mljevenog mesa](#) ([svinjetina](#) ili pol pol)
- 150 g [riže](#) okruglog zrna
- 100 g crvenog luka
- 3 režnja [bijelog luka](#)
- 2 VŽ vegete + soli
- 1/2 MŽ crnog [papra](#)
- 2 VŽ [peršuna](#)
- 1 VŽ slatke crvene paprike
- 100 g suhe [slanine](#)
- koža od [suhe slanine](#)
- 1 DL [ulja](#)
- 1 jaje



- 1 l pasirane rajčice
- 2 VŽ oštrog brašna
- 50 g masti ili deci ulja
- 2 l vode
- koncentrat od rajčice
- šećer po ukusu

**Za punjenu, filanu papriku** spremite nadijev tako da luk, [češnjak](#) i peršun nasjeckajte u sjeckalici, sitno ali ne da bude kaša. [Rižu](#) dobro isperite da se riža nebi ljepila.

U duboku posudu dodajte [meso](#), vegetu, sol, crvenu papriku [papar](#), jaje, ispranu i ocjeđenu rižu (da izađe čim više škroba) te nasjeckani luk, [bijeli luk](#) i [peršin](#). Dodajte i špek narezan na sitne kockice. Ako je meso suhije uzmite masniji špek. Svakako ako imate mogućnosti sami meljite meso i već pri tome dodajte špek, da se samelje sa mesom.



Smjesu mesa i riže za **filanu papriku** dobro promiješajte, ali je nemojte nabijati, nek ostane prozračna. Dodajte i ulje ono će nadjev učiniti lakšom za mješanje

Paprike očistite od koštica (najbolje ovom [spravicom za čišćenje paprika](#)) i punitite ravnomjerno smjesom, ne nabijajte. Samo na vrhu pritisnite. U sredini, cijelom dužinom prstom napravite utor. To je prostor koji će se popuniti kada riža u kuhanju nabubri. Od ostatka smjese za **filovanu papriku** napravite kuglice, cca.5 cm u promjeru tzv. **ćufte**, okruglice od mesa kojom ste puniti papriku.



Pripremite zapršku tako da da masnoći "oznojite" brašno. U zapršku možete dodati crvene paprike (1 MŽ).

Kad se brašno dobro zapijeni i počne mjenjati boju na žuto, dodajte vode, dobro promiješajte pjenjačem, da nema grudica. Ulijte pasiranu rajčicu te dodajte kožu od slanine (ili komadić suhog mesa).

Sada posložite punjene paprike, tako da ne budu previše natskane, ali ni pre labavo. Na taj način spriječiti ćete da se **filane paprike** u kuhanju preokreću.

Podlijte sa vodom (operite posudu u kojoj ste mješali meso) da bude jedno dva prsta iznad ruba **paprika**. Na vrh stavite rešetku, tako **punjene paprike** neće isplivati na površinu nego će se kuhati u umaku. Time ujedno i skraćujete vrijeme kuhanja. **Punjene paprike** pustite da zavriju. Smanjite i **filane paprike** kuhajte na laganoj vatri, poklopljeno 30-45min. (ovisno o veličini paprike). Nakon pola sata piknite paprike dugačkom čačkalicom. Čačkalica mora lagano prolaziti. Ne smije pre lagano kao kod krumpira. Ako ide pre teško kuhajte daljnjih 10 minuta. Nemojte se nikad točno držati vremena, jer su jednom paprike veće ili manje, ili je meso tvrđe ili mekše.

Nakon 20-tak minuta dodajte **ćufte** te kuhajte još 15-20min. na laganoj vatri. Nakon max. 45 minuta su **filane paprike kuhane**. Ostavite ih još pola sata u vrućem umaku. Ako račuate sa gostima imajte na umu da za **filovane paprike** trebate cca. 75min. prije nego ih možete servirati.



Jedino šta je bolje od okusa kuhane **punjene paprike**, je njezin miris.

Servirajte sa pire [krumpirom](#) ili u još vruću papriku u tanjuru dodajte žlicu [cream fresh](#) -a.

**[Savijet]** Kod kuhanja **punjene paprike** često se suočavamo sa problemom da paprike u kuhanju isplivaju. Par savijeta kako da to izbjegnute;

- Kupujte onoliko paprika koliko vam je potrebno da popune dno posude u kojoj kuhate. **Slaganje punjenih paprika** jedne na druge nije dobra ideja.

- **Filana paprike** nemojte nabijati kod slaganja u posudu, jer kad se napuhnu sigurno će jedna izaći i sve će poslje zaplivati. Zato paprike složite labavo i dodajte tekućine do 3/4 visine. Kad se paprike malo napuhnu i zbiju, dodajte ostatak tekućine.

- Najbolje se pokazala inox rešetka, kao ova na slici. Ona ne dozvoljava da paprike isplivaju, te su **punjene paprike** cijelo vrijeme kuhanja u sosu. To smanjuje duljinu kuhanja.

- Umjesto rešetke sam jedno vrijeme koristio i tanjur. Suboptimalno rješenje, budući da se tanjur pri kipljenju pomiče i potrebno ga je stalno namještati. **[Savijet]**



WWW