

Punjena ili filovana paprika



- 1 kg (8 kom.) očišćenih žutih paprika (babure)
- 700g mljevenog mesa (mješano)
- 150 g riže okruglog zrna
- 100 g crvenog luka • 3 režnja bijelog luka
- 3 VŽ vegete
- 1/2 MŽ crnog papra
- 2 VŽ peršuna
- 1 VŽ slatke crvene paprike
- 100 g suhe slanine
- koža od slanine
- 1 jaje

- 2 l pasirane rajčice
- 2 VŽ oštrog brašna
- 1 DL ulja
- 1 l vode
- koncentrat od rajčice
- šećer po ukusu



Luk, češnjak i peršun nasjeckajte u sjeckalici, sitno ali ne da bude kaša. Rižu dobro isperite.

U jednu duboku posudu dodajte meso, 1 VŽ vegete, papar, jaje, rižu te luk, češnjak i peršun.

Crvenu papriku možete staviti i ovu smjesu, ali ja je rađe stavljam direktno u umak od rajčice.

Sve dobro promiješajte.

Paprike očistite od koštica i punitelj ravnomjerno smjesom, ne nabijajte. Samo na vrhu pritisnite.

Od ostatka smjese napravite kuglice, cca. 5 cm u promjeru tzv. čufte.



Slaninu narezanu na kockice poržite na ulju.

Dodajte oštro brašno (od glatkog ostaju grudice i teže je za probavu).

Ne pržite, nego samo "preznojite" brašno, da se zapijeni.

U ovu zapršku možete dodati crvene paprike (1 MŽ).

Kad se brašno dobro zapijeni i počne mjenjati boju na žuto, dodajte vode, dobro promiješajte pjenjačom, da nema grudica.

Ulijte pasiranu rajčicu te dodajte kožu od slanine.

Dodajte ostatak vegete, crvenu mljevenu papriku te pošećerite po ukusu.

Pustite da zavrije, ako vam se čini da je pre rijetko dodajte koncentrata od rajčice.

U zakipjelu rajčicu dodajte punjene paprike, te pustite da zavrije.

Kuhajte na laganoj vatri, poklopljeno 30-45min. (ovisno o veličini paprike).

Nakon pola sata dodajte čufte te kuhajte 45min. na laganoj vatri.

Nakon 75min. isključite vatru i ostavite poklopljeno da se ohladi daljnjih 30-45min.

Jedino šta je bolje od mirisa kuhane filane paprike, je njezimiris.

Serevirajte sa pire krumpirom.

