

Punjene paprike



 Jednostavan

Kada me pitaju za hranu ljeti, dva su jela tradicionalno prva na pameti... već spomenuti sataraš i naravno, punjene paprike. Kako sezonu sarme otvaram početkom studenog, tako punjene paprike preuzimaju primat početkom ljeta i traju dokle god ima domaće paprike na piji.

Subotom najčešće napuštam Grad i jurim mojima pa sam petak rano ujutro sada rezervirala za posjet tržnici... odmah uđem kod Ravlića, naručim mljeveno meso i kažem da ću se vratiti za 15ak minuta nakon što sve obavim s mojim dragim piljarima. Grincajg, paprika, domaći paradajz i shallot, obožavani luk, puno peršin lista, jer bez njega moje kuhanje nikako ne ide, ljubičasti bosiljak, mlade zelene mahune i mladi krumpir... bit će dovoljno za moje kombinacije ovaj vikend

Papriku, kao i sarmu volim jer je jelo koje je uvijek bolje drugi dan, zapravo sva su ta "velika jela" takva – grah drugi dan, nema veze s onim kada se skuha. Zato ću ja navečer skuhati papriku pa će biti savršen ručak za paklene dane koje nam najavljuju.



Sastojci:
600 gr mljevenog miješanog mesa Ravlić (junetina/svinjetina)

6 većih paprika
šaka riže
1 glavica luka
2 režnja češnjaka
crvena mljevena paprika, slatka
sol, papar
peršin list
500 do 700ml soka rajčice
svinjska mast Ravlić
1 žlica brašna

Pomiješajte meso, povrće i začine za punjenje paprika. Luk i peršin sitno nasjeckajte, dodajte rižu i dobro rukom izmiješajte. Operite i izdubite pažljivo paprike. Ja uvijek uzmem manji nož, lakše je i sigurnija sam da neću probiti papriku. Puniti paprike smjesom mesa, ali ostavite prst od vrha, jer će u kuhanju riža nabubriti točno toliko da popuni papriku do kraja. Zagrijte masnoću i napravite blagu zapršku s brašnom i malo mljevene paprike, zalijte sokom rajčice i malo vode. Složite paprike u lonac, jednu do druge, poklopite i kuhajte na laganoj vatri cca 1 do 1,5 sat. Poslužite odmah ili drugi dan, a izvrsne su i nekoliko dana poslije, ako ih čuvate u frizzu na +4. U našoj kući se punjene paprike jedu s kruhom, uobičajeno je u velikom dijelu zemlje da se jedu s pire krumpirom, kakogod, odaberite vama najdraži način i uživajte u dugom toplom ljetu... Dobar tek!

