



PUNJENE PAPRIKE U SOSU OD RAJČICE GEFÜLLTE PAPRIKA MIT PARADEISERSAUCE

Priprava/Vorbereitung: 10 minut

Vrijeme kuhanja/Kochzeit: 20 minut

Sastojci za/Zutaten für: 4-6 porcija

Sastojci za / Zutaten:

8 paprika (zelene, crvene i žute), 500 g mljevenog mesa (miješano), 200 g riže (kuhane), 60 g luka (sitno narezanog), 3 žlice biljnog ulja, 1 jaje (veličina M), 1 češanj bijelog luka, 1 žlica peršina (sitno sjeckanog), 150 g tvrdog sira (naribanog), sol, papar, mažuran (isjeckan).

Priprema / Zubereitung:

Paprike po dužini raspoloviti, očistiti od sjemenki i oprati. Miješano mljeveno meso, kuhanu rižu, začine, jaje, češnjak, peršin i mažuran dobro izmiješati. S gotovom smjesom napuniti raspolovljene paprike. Punjene paprike premazati biljnim uljem i u pokrivenoj tavi u predhodno podgrijanoj pećnici na 180°C dinstati. Nakon dinstanja posuti sa naribanim tvrdim sirom i još jednom za 5 minuta staviti u vruću pećnicu. Brzo poslužiti.

SOS OD RAJČICE PARADEISERSAUCE

Sastojci za / Zutaten:

1 kg rajčice (usitnjeno), 2 žlice maslaca, 1 manji luk (narezan), 1 žlica šećera, 2 žlice pasirane rajčice, 2 žlice brašna, 500 ml juhe, sol, lovorov list. kôpor.



Priprema / Zubereitung:

Za sos od rajčice propržite na maslacu narezani luk s šećerom pa dodajte pasiranu rajčicu. Potom pospite brašnom i zalijte juhom, dodajte narezanu rajčicu, začine i na laganoj vatri 20 min. kuhajte. Nakon toga pirirati i procijediti kroz cjediljku.

Način pripreme / Zubereitung:

1. Sastojci: Paprike, miješano mljeveno meso, riža, luk i začini.
2. Paprike po sredini razdijeliti, očistiti od sjemenki i oprati.
3. Nadjev: U kuhanu rižu dodati na kockice narezanu papriku.
4. Dodati začine, češanj, peršin i mljeveno meso, dobro izmiješati.
5. Raspolovljene paprike pažljivo napuniti masom.
6. Lijep kupac mase neka gleda iz paprike.
7. Paprike različitih boja ne samo da su optički užitak, već su i jako ukusne.
8. Punjene paprike posuti s naribanim tvrdim sirom i još jednom za 5 min. staviti u pećnicu.
9. Klasična kombinacija: Punjene paprike u sosu od rajčice. Ukusno!

Dobar tek! / Guten Appetit