



JERNEJ KITCHEN

FILANA PAPRIKA

Fillana paprika je odličen recept za popularno jed, ki se tudi dobro zamrzne. Pripravljena je z mletim mesom in rižem ter bogato paradižnikovo omako.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	15	MINUT
KUHANJE:	100	MINUT
ČAS SKUPAJ:	115	MINUT

FILANA PAPRIKA

2 žlici olivnega olja

1 čebula

1 strok česna

1 žlica sesekljanega peteršilja

40 g Arborio riža

600 g mešanega mletega mesa (80% govedine, 20% svinjine)

1/4 žličke timijana in 1/4 žličke majarona

1 jajce

40 g kremnega sira (npr. Philadelphia)

6 rumenih babura paprik (1kg)

1 žlica žlica olja, za popekanje

PARADIŽNIKOVA OMAKA

2 žlici olivnega olja, za kuhanje

1 žlica gladke bele moke

1 žlica sladkorja

1 strok česna, strtega

400 g paradižnikove passate

750 ml vode

FILANA PAPRIKA - PRIPRAVA

Ponev z oljem pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo sesekljano čebulo in pražimo 6 minut, da čebula postekleni. Dodamo sesekljan česen, sesekljan peteršilj in riž ter pražimo še dve minuti. Postavimo na stran za 5 minut, da se mešanica nekoliko ohladi.

FILANA PAPRIKA - ZMES

V skledo damo mleto meso in dodamo preostale sestavine iz ponve. Začinimo s poprom, timijanom, majaronom, soljo. Dodamo jajce in kremni sir ter dobro premešamo v enotno zmes.

NASVET

[V kolikor niste prepričani, da je masa dobro začinjena, lahko žličko mase popečete v ponvi in se tako prepričate o okusu.](#)

PAPRIKA

Pripravimo papriko. Zgornji del paprike odrežemo in odstranimo semena. Papriko znotraj očistimo in napolnimo s pripravljenim mesnim nadevom. Odrezano kapico paprike damo nazaj na papriko in jo z dvema zobotrebcema zavarujemo, da med kuhanjem ne bo odpadla. Paprike odložimo na večji krožnik. Večjo ponev pristavimo na zmeren ogenj, dodamo žlico olja in dodamo paprike, ki jih popečemo na dveh straneh, približno 3 minute na vsaki strani.

PARADIŽNIKOVA OMAKA

V večji lonec dodamo dve žlici olja, žlico moke in žlico sladkorja ter strt strok česna. Postavimo na zmeren ogenj in pražimo 5 minut. Dodamo paradižnikovo passato in premešamo, da se zgosti, kuhamo minuto. Dodamo vodo in dobro premešamo ter

1 lovorov list

2 vejici peteršilja, 3 listi bazilike, 1/4
žličke origana

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

ponev

kuhinjski nož

rezalna deska

zobotrebci

večji lonec

začinimo z lovorovim listom, peteršiljem, baziliko, origanom in soljo ter poprom. Počakamo, da omaka zavre, nato pri rahlem vretju kuhamo še 5 minut.

FILANA PAPRIKA

K omaki dodamo filane paprike, tako da sedijo pokonci, tesno jih zložimo skupaj. Pokrijemo s pokrovko in kuhamo 1 uro in 15 minut pri rahlem vretju. Postrežemo samostojno ali s [pire krompirjem](#).