

Kajine punjene suve paprike

Kajine punjene suve paprike

20 suvih paprika
1 l vruće vode

Bujon za punjenje

400 ml vode
1 kesica mešavine povrća za supu

Punjenje za paprike

2 praziluka
2 šargarepe
1 štap celera
200 g šampinjona
150 g pirinča
100 g oraha
50 g ovsenih pahuljica
1 kašičica mešavine za meksički čili
1 kašičica kuhinjske soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera crnog mlevenog
5 kašika mediteran ulja

Način pripreme

Sušene paprike preliteri ključalom vodom i ostaviti u posudi minimum 30 minuta.

Skuvati bujon, tako što se u proključalu vodu doda mešavina povrća za supu.

Praziluk iseći na kolutove i pržiti ga u šerpi sa zagrejanim uljem. Dodati i izrendanu šargarepu, sitno seckan celer i naliti sa malo bujona da se povrće prodinsta. Začiniti solju. Šampinjone iseći na kockice i dodati ih u šerpu sa ostalim povrćem. Kada se sve proprži i ispari voda dodati sirov pirinač, kratko ga propržiti, a zatim naliti bujonom. Kuvati dok pirinač ne bude na pola kivan. Na kraju dodati mlevene orahe, ovsene pahuljice i mešati dok se masa za punjenje ne sjedini. Začiniti mešavinom za meksički čili i biberom.

Pleh premazati uljem. Dobijenom masom puniti paprike i ređati na pleh. Preliti sa malo ulja i peći u zagrejanjoj rerni na 180°C -200°C, 30 do 45 minuta. Paprike se mogu jesti tople, ali i kao hladno predjelo.