

# Menemen sa jajima i paprikom

## Menemen sa jajima i paprikom

2 kašike mediteran ulja  
2 glavice crnog luka  
1 paprika  
2 crvene čili papričice  
4 jaja  
400 g seckanog paradajza iz limenke  
1 kašičica paradajz paste  
1 kašičica šećera  
1 kašičica morske soli  
1 kašičica bibera šarena mešavina

## Začinejni grčki jogurt

6 kašika grčkog jogurta  
2 čena belog luka

## Dekoracija

$\frac{1}{2}$  veze peršuna

## Način pripreme

Zagrejati ulje u tiganju. Dodati luk sečen na rebarca, i pržiti dok luk ne postane staklast, a zatim dodati paprike- slatku i ljutu, očišćene od semenki i jezgra, isečene na kockice. Namirnice u tiganju pržiti dok ne omekšaju. Dodati paradajz iz limenke, paradajz pastu i šećer. Sve dobro promešati drvenom varjačom i kuvati dok tečnost iz povrća delimično ne ispari.

Kada je povrće iz tiganja spremno, drvenom varjačom napraviti udubljenja u mešavini od povrća, i u njih dodati razbijena jaja. Poklopiti tiganj i ostaviti da se jaja kuvaju na laganoj vatri u povrću. Kada je sve gotovo, začiniti.

Grčki jogurt sjediniti sa sitno sečenim belim lukom. Ostaviti na kratko u frižideru da bi se ukusi jogurta i belog luka sjedinili.

Gotov Menemen preliti mešavinom jogurta i belog luka, i dekorisati sitno sečenim peršunovim lišćem.

## Mediteranske paprike punjene ćuretinom

### Za sveže paprike:

3 paprike  
1,5 kašika suncokretovog ulja

$\frac{1}{2}$  kašičice morske soli  
 $\frac{1}{2}$  kašičice bibera šarena mešavina

#### **Punjenje za paprike**

240 g mlevenog ćurećeg mesa  
70 g pečurki  
400 g seckanog paradajza iz limenke  
2 kašike suncokretovog ulja  
 $\frac{1}{2}$  glavice crnog luka  
1 čen belog luka  
1 kašičica kumina  
1 kašičica paradajz paste  
1 paradajz  
1 kašika mešavine povrća za supu  
 $\frac{1}{2}$  kašičice morske soli  
 $\frac{1}{2}$  kašičice bibera šarena mešavina  
 $\frac{1}{2}$  veze svežeg origana  
60 g mocarele

#### **Način pripreme**

Zagrejati rernu na 190 stepeni. Paprike preseći po dužini, očistiti od semenki i jezgra, . Peteljke ostaviti na paprici. Paprike kuvarskom četkicom premazati sa svih strana, i začiniti morskom solju i biberom.

Na dno pleha za pečenje, staviti papir za pečenje, i na njega staviti paprike. Peći 15 minuta, u prethodno zagrejanom pećnici.

U tiganj sipati ulje, dodati mleveno ćureće meso. Ćuretinu pržiti nekoliko minuta , dok se ne razbiju komadi mlevenog mesa. Kada je meso nekih 80% termički obrađeno, skloniti ga iz tiganja u posudu sa strane. U isti tiganj, ponovo dodati ulje, i pržiti crni luk, sitno sečen i usitnjen beli luk. U toku prženja kada luk postane staklast , ubaciti pečurke sitno sečene, začiniti i nastaviti dinstanje.

Kada su namirnice u tiganju propržene, meso spojiti sa povrćem iz posude. Sve lepo sjediniti drvenom varjačom, a potom dodati paradajz pastu, seckani paradajz, paradajz seckan na kocke i listiće svežeg origana.

Paprike posle 15 minuta izvaditi iz pećnice, i napuniti ih filom. Preko fila dodati rendanu mocarelu, i pleh sa punjenim paprikama vratiti u pećnicu dok ne porumene.

#### **Zeleno povrće u belom kremu**

70 g graška  
80 g brokolija  
1 kašika margarina  
1 kašika brašna tip „500“  
2.5 dl mleka

$\frac{1}{2}$  kašičice morske soli

$\frac{1}{2}$  kašike bibera šarena mešavina

### **Način pripreme**

Zeleno povrće u belom kremu, prilog uz paprike. Margarin staviti u šerpicu da se istopi, i u to dodati jednu supenu kašiku brašna. Promešati varjačom i sve naliti mlekom. Mešati varjačom, da bi se izbegle grudvice. U gotov sos, dodati skuvan grašak i brokoli. Smanjiti vatru, i sve lepo sjediniti koristeći varjaču, kada je gotovo začiniti. Za serviranje, na tanjiru napraviti posteljicu od priloga, a preko dodati mediteranske punjene paprike, zapečene i tople. Sve ukrasiti listovima origana.