

# Paprike punjene pasuljem i starinski kolač

## Paprike punjene prebrancem

10 suvih paprika za punjenje  
2 kašičice soli  
2 kašičice bibera  
2 kašičice aleve paprike  
1 kašičica peršuna  
voda za nalivanje

## Prebranac

300 g pasulja  
220 g zlatne mešavine povrća  
2 glavice crvenog luka  
2 kašičice soli

## Starinski kolač od jabuka

### Testo

300 g brašna  
300 g griza  
1 prašak za pecivo  
150 g šećera

### Fil

900 g jabuka  
2 dl ulja  
2 kašike šećera u prahu  
1 vanilin šećer  
1 kašičica cimeta

## Način pripreme

- Paprike punjene pasuljem prebrancem:** Ostaviti pasulj da odstoji 24 sata, isprati ga pa zatim kuvati u novoj vodi oko 2 sata. 10 minuta pred kraj dodati sitno seckanu šargarepu i crveni luk, začiniti. Nakon toga ohladiti.
- Napuniti paprike prebrancem, pa poređati u odgovarajuću posudu za pečenje. Naliti vodom i posuti biberom i peršunom. Kuvati na laganoj vatri još 30 minuta dok paprika ne omekša.
- Napraviti zapršku od aleve paprike i malo vode od kuvanja i ostaviti da se krčka još 15 minuta. Servirati toplo.

1. **Starinski kolač:** Za fil oljuštiti i narendati sve jabuke u odgovarajućoj posudi. Dodati zatim i ostale sastojke i sve dobro sjediniti.
2. U drugoj činiji povezati brašno, griz, prašak za pecivo i šećer.
3. Pleh dobro nauljiti, zatim sipati jedan deo suvih sastojaka, pa sloj fila i postupak ponoviti dva puta tako da poslednjo sloj bude suv.
4. Peći u zagrejanjoj pećnici na 180 stepeni oko 30 minuta.