

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.