

# Suve paprike punjene na južnjački način i domaći hleb

## Suve paprike punjene na južnjački način

15 suvih paprika  
450 g mlevenog mesa  
180 g pirinča  
1 glavica crnog luka  
3 čena belog luka  
1 kašika ljute mlevene paprike  
1 kašičica slatke dimljene paprike  
150 g suve slanine  
2 kašike masti  
600 ml paradajz soka  
300 ml tople vode  
2-3 lista lovora  
so  
 $\frac{1}{2}$  kesice crnog mlevenog bibera  
2 srednja krompira  
1 kašičica šećera  
 $\frac{1}{2}$  veze svežeg peršuna

## Za serviranje

300 g kisele pavlake

## Način pripreme

Suve paprike oprati i preliti vreloom vodom. Ostaviti 20–25 minuta da omekšaju. Na masti propržiti sitno seckan crni luk. Dodati slaninu i kratko zapeći, zatim dodati sitno seckan beli luk. Ubaciti mleveno meso i pržiti dok se lepo ne razdvoji i ne dobije boju, a potom dodati pirinač, slatku i ljutu alevu papriku, so i biber. Kratko propržiti.

Paprike puniti nadevom, ali ne do vrha, jer će pirinač nabubriti. Krompir iseći na deblje kolutove i njima zatvarati paprike kao čep. Ređati paprike u dublju šerpu. Preliti paradajz-sokom i toplom vodom tako da budu gotovo potpuno potopljene. Dodati lovorov list i prstohvat šećera. Kuvati poklopljeno na tihoj vatri oko 90 minuta (ne mešati, već samo povremeno protresti šerpu).

**Južnjački način:** Deset minuta pred kraj otkriti i pojačati vatru da se sos zgusne ili kratko zapeći u rerni 10–15 minuta na 200 °C, za karamelizovane vrhove.

Servirati sa kiselom pavlakom i posuti seckanim peršunom.

## Domaći hleb

350 ml mlake vode  
1 kesica suvog kvasca  
1  $\frac{1}{2}$  kašika šećera  
1  $\frac{1}{2}$  kašičica soli  
30 ml mediteran ulja  
550 g glatkog brašna tip 400  
brašno za posipanje

#### **Za podmazivanje tepsije**

margarin s maslacem

#### **Za premazivanje**

1 žumance  
1 kašika mediteran ulja

#### **Način pripreme**

U mlaku vodu sipati kvasac i ostaviti ga da odreaguje. U dubokoj posudi pomešati brašno, so, šećer i ulje. Dodati vodu i kvasac, pa sve umesiti u kompaktno testo. Premazati testo kako se ne bi uhvatila korica. Pokriti folijom i ostaviti da naraste.

Kada je testo naraslo, premesiti ga na radnoj površini uz dodatak malo brašna ukoliko se lepi. U podmazanu posudu za pečenje staviti oblikovano testo, a zatim ga premazati pomešanim žumancetom i uljem. Peći na 180 °C oko 40 minuta. Ispečen hleb ostaviti 10 minuta da se „odmori“ i ohladi, a zatim ga poslužiti uz punjene paprike.