



Servië

Punjene paprike

Gevulde paprika

4 uien
4 tenen knoflook
500 gr. (1 pot) ajvar
500 gr. gezeefde tomaten
3 - 4 Spaanse pepertjes
1 el. suiker
2½ dl. bouillon (of water)
8 groene vlezige (punt)paprika's
500 gr. gemengd gehakt
100 gr. spek in dunne plakjes
2 dl. crème fraîche
1 el. bloem
vegeta
oregano
peterselie
1 tl. scherp paprikapoeder
150 gr. langgraanrijst
2 eieren
plantaardige olie

Eerst maak je de saus: snipper drie van de uien en bak ze in wat olie tot ze glazig worden. Dan doe je de gehakte knoflooktenen erbij. Laat het nog 2 - 3 minuten doorbakken. Nu mag de ajvar erbij, samen met de gezeefde tomaten en een snufje suiker. Breng het aan de kook. Doe de bouillon erbij, wacht tot het opnieuw kookt en en kruid het met zout, peper, vegeta, oregano en wat peterselie en de Spaanse pepertjes, de zaadlijsten verwijderd en in dunne reepjes gesneden. Zet het vuur op de laagste stand en laat het met gesloten deksel heel zachtjes pruttelen.

Ondertussen snipper je de vierde ui zo fijn mogelijk. Die bak je zachtjes in een apart pannetje in wat olie tot ze glazig wordt. Zet het vuur uit en laat het wat afkoelen. De rijst kook je tien minuutjes in wat gezouten water. Afgieten en af laten koelen.

Terwijl de ui bakt, de rijst kookt en de saus pruttelt haal je van de paprika's de "deksel" eraf. Die bewaar je, want die hebben we nog nodig. Hol de paprika's voorzichtig uit.



Servië

Meng de afgekoelde rijst met de ui, het gehakt en de eieren. De helft van het spek snij je in kleine stukjes. Dat mag er ook door. Kruid het mengsel met wat oregano en peterselie, 1 tl. vegeta en 1 tl. scherp paprikapoeder. Wees met dat laatste niet te kinderachtig, want het gerecht mag gepeperd zijn. Kneed het mengsel goed door en vul er de paprika's mee. Druk de dekseltjes er weer op. Leg de paprika's voorzichtig in de saus. Als je nog wat van de vulling over hebt vorm je er balletjes van. Die mogen mee de saus in. De rest van het spek snij je in een paar grotere stukken en leg je ook in de saus. Breng het opnieuw aan de kook en laat het afgedekt zo 30 tot 40 minuten heel, heel zachtjes verder gaan.

Haal de gare paprika's uit de saus met een schuimspaan. Meng de bloem met de room. Goed roeren, anders krijgen we klontjes en dat lusten we niet. Meng de room onder de saus en laat het even opkoken zodat de saus een klein beetje dikker wordt. Leg de paprika's terug in de saus en laat ze nog even goed doorwarmen.

Serveer de gevulde paprika's met knapperig brood of aardappelpuree.