



JERNEJ KITCHEN

POLNJENE PAPIRIKE Z DIMLJENO MOCARELO V PARADIŽNIKOVI OMAKI

Polnjene paprike z dimljeno mocarelo so tako odlične, da težko najdem besede, da jih opišem.

ZA	4	OSEBE (PREDJED)
PRIPRAVA:	20	MINUT
KUHANJE:	35	MINUT

PARADIŽNIKOVA OMAKA

- 3 žlice olivnega olja
- 1 čebula, drobno sesekljana
- 1/2 stebela zelene, drobno sesekljane
- 3 stroki česna, drobno sesekljeni
- 1/4 svežega čilija, drobno sesekljanega
- 240 g [Paradižnikova omaka za ozimnico](#)
- 150 ml vode
- 1 žlica mešanih sesekljanih svežih zelišč (origano, bazilika, timijan)

POLNJENE PAPIRIKE Z DIMLJENO MOCARELO

- 8 malih zelenih paprik (sorta: mlada babura ali jalapeño)
- 150 g dimljene mocarele v kosu
- 80 g gladke bele moke, tip 500
- 2 jajci
- 500 ml rastlinskega olja (za cvrtje)
- sesekljan sveži peteršilj (za serviranje)

TOOLS AND EQUIPEMENT

PARADIŽNIKOVA OMAKA

Pripravimo paradižnikovo omako: Ponev pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo olivno olje, seseklano čebulo, seseklano zeleno, česen in čili. Pražimo 5 minut pri zmernem ognju, občasno premešamo. Dodamo paradižnikovo omako (uporabimo lahko tudi passato), seseklano mešanico svežih začimb in 150 ml vode. Solimo in popramo ter kuhamo 30 minut pri šibkem ognju.

PAPRIKE OČISTIMO IN RAZPOLOVIMO

Paprike vzdolž razpolovimo, odstranimo sredico in semena. Eno polovičko napolnimo s sirom, z drugo polovičko pa papriko nazaj zapremo. Postopek ponavljamo, dokler ne porabimo vseh paprik.

POLNJENE PAPIRIKE POVALJAMO V JAJCI IN MOKI

V eno skodelico stresemo moko, v drugi pa razžvrkljamo jajci. Polnjeno papriko previdno potopimo v razžvrkljani jajci, nato povaljamo v moki in zopet enakomerno potopimo v jajci. Postopek ponavljamo, dokler ne porabimo vseh paprik.

PAPRIKE OCVREMO

V manjši lonec vlijemo rastlinsko olje. Segrejemo do 175 °C. V olje previdno potopimo po tri paprike naenkrat, oziroma odvisno od velikosti lonec. Cvreemo 3 - 4 minute. Paprike med cvrtjem redno, a previdno obračamo, da se ne odprejo in nam sir ne pobege.

POSTREŽEMO

Ocvrte polnjene paprike položimo na pekač, obložen s papirnatimi krpami. Ko se odcedi vsa nepotrebna maščoba, jih položimo v ponev s paradižnikovo omako. Kuhamo 10 minut,

ponev
kuhinjski nož
dve skodelici
manjši lonec
termometer
kuhinjske brisačke

nato pa polnjene paprike z dimljeno mocarelo v paradižnikovi omaki postrežemo. Poljubno potresemo s sesekljanim svežim peteršiljem.