

POLNJENE PAPIRIKE BREZ MESA V OMAKI

Sestavine:

10 manjših paprik ali 5 velikih paprik

polnilo:

50 g čebule

50 g pora

1 strok česna

30 g oljčnega olja

200 g kuhane leče (od okoli 50g - 80 g suhe leče)

200 g kuhane kvinoje (okoli 50g – 80g suhe kvinoje)

100 g bučke

100 g mozarelle

1 jajce

½ žličke mlete kumine

20 g gorčice

ščeč soli

½ žličke dimljene paprike

ščeč popra

omaka:

1 strok česna

50 g čebule

20 g olja

500g – 600 g pasiranega paradižnika

ščeč popra

ščeč soli



Priprava:

thermomix

1. V posodo damo narezano mozzarella in jo sekljamo **7 sek/ hitrost 5**. Preložimo jo v drugo posodo.
2. V posodo damo narezano bučko in jo sekljamo **4 sek/ hitrost 5**. Preložimo jo v drugo posodo.
3. V mešalno posodo damo prepolovljeno čebulo, por in česen ter sekljamo **5 sek/ hitrost 5**. Dodamo olje in pražimo **3 min/ Varoma / hitrost 1**.
4. Praženi mešanici dodamo, narezano bučko, mozzarelo, lečo, kvinojo, jajce in vse začimbe. Vsebino mešamo **1 min / KLAS**.
5. Z mešanico napolnemo paprike in jih polagamo v posodo VAROMA.
6. Posodo očistimo in vanjo damo česen in čebulo ter sekljamo **5 sek/ hitrost 5** ter pražimo **3 min /120°C/ hitrost 1**.
7. Dodamo pasirane paradižnike, posodo zapremo, nanjo položimo VAROMA posodo s paprikami in kuhamo **25 – 30 min/ Varoma/ hitrost 1**.
8. Kuhane paprike postrežemo z omako.