

Zutaten:

1 kg Kartoffeln
2 Zwiebeln
3 Karotten
5-6 kleinere Paprikaschoten
3 Tomaten
100 g Langkornreis und 300 ml Wasser
250 g Sauerrahm und 250 ml Sahne (für die Füllung)
ca. 100 ml Wasser
150 g Sauerrahm und 250 ml Sahne (für den Guss)
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- 1) Schält und wäscht die Kartoffeln und Karotten. Schält die Zwiebeln, holt die Paprika aus und wäscht sie ebenfalls. Schneidet das Gemüse (bis auf die Paprika) in so kleine Würfel wie nur möglich. Die Kartoffeln und Karotten könnt ihr nach Wunsch auch mithilfe einer Reibe fein reiben.
- 2) Wäscht den Reis gründlich und kocht ihn zusammen mit dem Wasser und einem halben TL Salz in einem Topf auf. Danach reduziert ihr die Hitze auf Stufe 2-3 von 9, gebt einen Deckel auf den Topf und köchelt ihn noch ca. 15-20 min bis er das Wasser aufgenommen hat. Stellt den Reis zur Seite.
- 3) In einer großen und tiefen Pfanne (oder einem Topf) erhitzt ihr etwas Öl oder Butter und schwitzt die Zwiebelwürfel an. Fügt die Karottenwürfel und danach die Kartoffelwürfel hinzu. Zum Schluss rührt ihr die Tomaten ein und dünstet alles ca. 10-15 min lang. Das Gemüse muss am Ende nicht ganz durch sein. Es wird ohnehin noch im Ofen gegart.
- 4) Nehmt die Pfanne vom Herd und rührt den Reis ein. Vermischt den Sauerrahm mit der Sahne (für die Füllung) und gebt die Mischung über das Gemüse. Vermengt die Zutaten miteinander und würzt sie mit Salz und Pfeffer.
- 5) Bereitet eine Auflaufform vor. Meine hat die Größe: 38x22 cm und befettet sie. Befüllt die Paprika mit der Masse. Dabei bleibt viel von der Füllung übrig. Diese wird über den Paprikaschoten verteilt. Übergießt alles mit den 100 ml Wasser und deckt die Form mit einer Schicht Alu-Folie ab.
- 6) Die Paprika kommen nun bei 220 Grad O/U Hitze für ca. 30 min in den vorgeheizten Ofen. Danach nehmt ihr die Folie ab und gart sie weitere ca. 20 min. Nach dieser Zeit übergießt ihr sie mit der zweiten Sauerrahm-Sahne-Mischung und gebt sie wieder in den Ofen für weitere 20-30 min. Es dauert also etwas mehr als eine Stunde bis sie fertig sind. Nach dieser Zeit sollten sie an der Oberfläche eine schöne Farbe angenommen haben und herrlich duften.

Sastojci:

1 kg krompira
2 glavice luka
3 mrkve
5-6 manjih paprika
3 paradajza
100 g riže dugog zrna i 300 ml vode
250 g kiselog vrhnja i 250 ml vrhnja za kuhanje (za punjenje)
ca. 100 ml vode
150 g kiselog vrhnja i 250 ml vrhnja za kuhanje (za preljev)
so, biber



Priprema:

- 1) Ogulite i operite krompir i mrkvu. Ogulite luk, izdubite i očistite paprike i operite ih. Povrće izrežite na što sitnije kockice. Po želji krompir i mrkvu možete usitniti i pomoću rende/ribeža.
- 2) Operite rižu pa je skupa sa vodom i pola kašikice soli prokuhajte. Smanjite vatru na 2. ili 3. stepen od 9, stavite poklopac i kuhajte rižu tako 15-20 min dok ne upije svu vodu i ne omekša.
- 3) U jednoj velikoj i dubokoj tavi (ili šerpi) zagrijte ulje ili maslac pa podinstajte kockice luka. Dodajte kockice mrkve a zatim i krompira. Na kraju umiješajte kockice paradajza i dinstajte sve 10-15 min. Povrće ne mora biti potpono skuhano jer će se svakako još peći u rerni.
- 4) Tavu maknite sa vatre i umiješajte rižu. Pomiješajte kiselo vrhnje i vrhnje za kuhanje (mjeru za punjenje) pa prelijte preko podinstanog povrća. Sve skupa pomiješajte pa začinite solju i biberom.
- 5) Pripremite tepsiju i pomastite je. Moja je imala veličinu: 38x22 cm. Punite paprike smjesom od povrća i slažite ih u tepsiju. Ostaće vam dosta punjenja koje rasporedite po paprikama. Sve pospite sa 100 ml vode i prekrijte tepsiju alu-folijom.
- 6) Paprike pecite u zagrijanoj rerni na 220 stepeni gornji/donji grijači oko 30 min. Sklonite foliju pa pecite još ca. 20 min. Nakon tog vremena paprike prelijte sa 2. mješavinom vrhnja i pecite još 20-30 min. Ukupno se peku malo više od sat vremena. Nakon toga bi trebale imati lijepu boju na površini i divan miris.