



Elvea, een feest uit Italië

One pot gevulde paprika's met rijst, gehakt en cubes op Bosnische wijze



Ingredienten voor 3 Personen

3	rode paprika's
200 g	ongekookte witte rijst
200 g	gemengd gehakt
200 g	ELVEA Cubes
4 eetlepels	bloem
4 eetlepels	paprikapoeder
1 dl	olijfolie
2 eetlepels	Knoflookpoeder
2 eetlepels	gedroogde ui
	peper
	zout
	gedroogde peterselie

Bereiding

1. Neem er een schaal bij en doe de (ongekookte) rijst, het gehakt, de Elvea cubes, 2el paprikapoeder, gedroogde peterselie, knoflookkruiden, gedroogde ui en 2el olijfolie in. Meng vervolgens alles heel goed door tot dat je een geheel krijgt.
2. Kuis de paprika's en ontpit ze. Vul ze vervolgens met het mengsel. Druk het goed aan zodat de paprika's goed vol zitten.
3. Zet een Dutch oven of grote kookpot met deksel op het vuur. Vul heel de bodem met olijfolie en laat dit opwarmen.
4. Doe de bloem mee in de Dutch oven en blijf roeren tot het een mooi geel mengsel wordt samen met de olie. Zodra dit een mooi mengsel is, voeg je nog 2el paprikapoeder toe en blijf je mengen tot ook dit helemaal opgaat in het mengsel.
5. Voeg vervolgens 500ml kokend water toe en leg daar de gevulde paprika's in.
6. Zet het vuur op een medium stand en voeg nog water toe tot de paprika's bijna volledig onder liggen.
7. Zet het deksel op de pan en laat 40 minuten koken.





Elvea, een feest uit Italië

8. Haal na 40 minuten het deksel van de pan en de Dutch oven van het vuur.

9. Ready to eat! Smakelijk!

*Gerecht voor 3 personen

*De volgende dag is het gerecht minstens even lekker.

Recept info: Yana Huremovic

