

Plnené papriky

60—70 Min

Príprava

1 Odstráňte stopky z ôsmich paprík, potom vyrežte vrchnák okolo miesta stopky a zvnútra odstráňte všetky biele semienka a bielu dužinu.

2 Potom obarte papriku vriacou vodou. Po piatich minútach prelejte studenou vodou a nechajte odkvapkať.

3 Medzičasom zomeľte 350 gramov mäsa – zmes bravčového a hovädzieho mäsa v pomere pol na pol – na stredne jemnú konzistenciu.

NÁPOVEDA: Prípadne môžete použiť mleté mäso zakúpené ako polotovar.

4 K mletému mäsu pridajte 1½ vrchovatej lyžičky nadrobno nakrájanej cibule orestovanej dozlatista na masti s veľkosťou orecha, soľ podľa chuti, štipku nasekanej zelenej petržlenovej vňate a veľmi malé množstvo mletého majoránu. Potom pridajte 4 vrchovaté polievkové lyžice uvarenej ryže a jedno celé vajce.

5 Pripravené papriky naplňte zmesou a prikryte pokrievkou, potom zapekaciu misu navlhčite vodou a papriky poukladajte vedľa seba.

NÁPOVEDA: Ak nemáte zapekaciu misu, poslúži vám aj široký hrniec alebo tortová forma.

6 Plnené papriky prikryte a pečte v horúcej rúre, kým nebude plnka pevná na dotyk.

7 Medzitým pridajte 30 gramov múky k 50 gramom rozpusteného masla a povarte dozlatista, potom pridajte ¼ až ½ litra paradajkového pretlaku, soľ podľa chuti, štipku octu a dve lyžičky cukru a vymiešajte do hladka.

8 Zmes zrieďte vodou podľa potreby tak, aby vznikla stredne hustá omáčka.

9 Uvarenú plnenú papriku po krátkom povarení zalejte omáčkou a nechajte ešte 15 až 20 minút pomaly dusiť.

NÁPOVEDA: Podávajte s opekanými zemiakmi alebo varenou ryžou.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

8 ks	Paprika
350 g	Mleté mäso, miešané
1.5 ČL	Cibuľa, nakrájaná na kocky
1 ČL	Petržlen, nasekaný
1 ks	Vajcia
4 PL	Ryža, varená
0.5 ČL	Majorán drvený
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná
	Olej na vyprážanie

Na paradajkovú omáčku

0.5 l	Paradajkový pretlak
50 g	Múka
30 g	Maslo
2 ČL	Cukor
1	Kúsok octu
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná
	Voda podľa potreby