



## 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
	Olaj 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

# Plnené papriky

⌚ 60–70 Min 

## Príprava

- 1 Odstráňte stopky z ôsmich papriek, potom vyrežte vrchnák okolo miesta stopky a zvnútra odstráňte všetky biele semenka a bielu dužinu.
- 2 Potom obarte papriku vriacou vodou. Po piatich minútach prelejte studenou vodou a nechajte odkvapkať.
- 3 Medzičasom zomel'te 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 masť 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 zapekáciu misu navlhčíte vodou a papriky poukladajte vedľa seba.

**NÁPOVEDA:** Ak nemáte zapekáciu misu, posluží 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 zried'te 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.

