

Plněné papriky s rajskou omáčkou

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 6

- Barevné papriky 4 ks
- Mleté hovězí maso 1.2 kg
- Vařená rýže 1 hrnek
- Cibule, nasekaná nadrobno 1 ks
- Česnek, rozmělněný nožem 2 stroužek
- Vejce 2 ks
- Sůl 2 špetka
- Majoránka 1 špetka
- Mletý pepř 2 špetka
- Mleté nové koření 2 špetka
- **Na omáčku**
- Máslo 1 lžíce
- Cibule, nadrobno nasekaná 1 ks
- Krupicový cukr 3 lžička
- Mletá skořice 1.2 lžička
- Bobkové listy 3 ks
- Kuličky nového koření 3 ks
- Větší krabička passaty 1 ks
- Hovězí vývar 500 ml
- Mléko 1 hrnek
- Mouka 4 lžíce
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Cukr 2 špetka
- Citronová šťáva na dochucení 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Mleté maso, zchladlou rýží, cibuli, česnek, vejce, sůl a koření promíchejte v míse. Nejlépe rukama, aby se všechny přísady dokonale prolnuly. Z paprik odřízněte vršky i se stopkou (nevyhazujte) a zbavte ji semen a osemení. Masovou směsí důkladně naplňte papriky a přiklopte odříznutými vršky. Pak je vyskládejte do vymazaného pekáčku, velmi mírně podlijte, pokladte hoblinkami másla a pečte při 180°C zhruba 20 minut.

Mezitím udělejte omáčku. Na lžici másla nechte zesklovatět cibulku, po chvíli přisypte cukr a nechte zkaramelizovat. Přidejte skořici, asi minutu až dvě opékejte, vhodte bobkové listy a nové koření, chvíli opékejte, vlijte passatu a po 3 minutách i vývar. Chvíli vařte. V hrnečku mléka rozmíchejte mouku a pak vlijte k omáčce. Omáčku dochuťte solí, cukrem a citronovou šťávou a vložte do ní upečené papriky.