

# Plněné papriky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



## Suroviny

**Porce:** 8

- Toastový chleba 5 plátek
- Mléko 100 ml
- Malá cibule 1 ks
- Malá cibulka navíc do omáčky 1 ks
- Rajčata 500 g
- Mleté maso ( směs hovězího a vepřového ) 500 g
- Vejce 1 ks
- Papriky, nejlépe světlazelené tenkostěnné 8 ks
- Slunečnicový olej 2 lžíce
- Sladká paprika 2 lžička
- Bobkový list 3 ks
- Kuličky černého pepře 5 ks
- Kuličky nového koření 5 ks
- Hladká mouka 3 lžíce
- Zakysaná smetana 200 ml
- Mořská sůl 1 lžička
- Čerstvě mletý pepř 2 špetka
- Houskový knedlík k podávání nebo vařená rýže 1 ks

**Doba přípravy:** 70 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 8

## Postup:

### 1) PŘÍPRAVA ☐

Toustový chleba nakrájejte na kostičky, dejte ho do mísy a pokropte mlékem. Nastrouhejte cibuli na hrubém struhadle. Na omáčku si předem nejmenno nakrájejte druhou cibuli. Z rajčat vykrojte zelené části u stopky a rajská jablíčka pokrájejte na kostky.☐☐

### 2) MASOVÁ SMĚS

Do mísy k navlhčenému chlebu přidejte mleté maso, strouhanou cibuli a rozklepněte vejce. Osolte a opepřete podle chuti. Pak dobře promíchejte rukama nebo i v kuchyňském robotu pomocí sekacího nástavce. Pokud je směs příliš řídká a protéká vám mezi prsty, zahustěte ji strouhankou, tuhou zase naředíte mlékem.☐☐

### 3) PAPRIKY ☐

Z paprik vyřízněte stopku a opatrně vyjměte semeník i bílá žebra tak, abyste neporušili zbytek papriky. Větší otvor znamená snadnější čištění vnitřku, ale zase uvnitř hůře drží mleté maso. Naplňte papriky masovou směsí, hmotu uvnitř jemně upěchujte tak, abyste vyplnili dutiny.☐☐

### 4) ZÁKLAD OMÁČKY☐

V hrnci na oleji opékejte cibuli nakrájenou na kostičky asi 4 minuty dosklovita. Zaprašte sladkou paprikou, zamíchejte a ihned zalijte 600 ml vody. Přidejte divoké koření a přiveďte k varu. Do vroucího základu vložte naplněné papriky.☐☐

### 5) RAJČATA ☐

K paprikám přidejte předem nakrájená rajčata. Osolte, přiklopte a zvolna duste asi půl hodiny, až je maso hotové. Papriky opatrně vyjměte a dejte stranou. Mouku dobře rozmíchejte v zakysané smetaně a za stálého míchání přidejte do omáčky.

### 6) DOKONČENÍ☐

Vařte tři minuty. Pak propasírujte přes cedník. Ochutnejte, případně dosolte. Omáčka by měla být řidší, proto ji případně rozředte horkou vodou. Vložte zpět papriky a už jen krátce prohřejte. Podávejte s knedlíkem nebo s rýží.