

Plněný paprikový lusk v rajské omáčce

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- **Plněné papriky**
- Paprika 4 ks
- Mleté maso mix 500 g
- Sůl 2 špetka
- Vejce 1 ks
- Majoránka 1 špetka
- Strouhanka 1 lžíce
- **Rajská omáčka:**
- Voda 1.5 l
- Nové koření 6 kulička
- Bobkový list 1 ks
- Rajský protlak 2 plechovka
- Hladká mouka 2 lžíce
- Olej 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Papriky omyjeme, vyjmeme stopku a vnitřek se semínky.

Připravíme si náplň. Mleté maso(mix hovězího a vepřového), smícháme s vejcem, solí, majoránkou a podle toho, jak je směs řídká, tak přidáme strouhanku, aby byla směs tužší.

Směs napěchujeme do paprik.

Naplňené papriky dáme do zapékací mísy.

Připravíme si rajskou omáčku:

Na rozpáleném tuku připravíme jíšku, přidáme rajské protlaky a vše promícháme. Zalijeme vodou, přidáme nové koření, bobkový list a sůl. Směs povaříme a vlijeme k paprikám. Vložíme do trouby na 180°C a pečeme do změknutí.

Jako přílohu můžeme mít: knedlíky, rýži, těstoviny

Poznámka: