

Plněné papriky s baharatem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- dlouhozrnná rýže 1 šálek
- rajčata 2 ks
- cibule 1 ks
- hladkolistá petržel 1 hrnek
- máta 1.2 šálek
- olivový olej 125 ml
- citrónová šťáva 80 ml
- sůl 1 lžička
- koření baharat 2 lžička
- červené papriky 6 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1

Předehejte troubu na 170°C.

2

V kastrolu smíchejte rýži, rajčata, cibuli, bylinky, olivový olej, citronovou šťávu, sůl a baharat.

Přidejte 300 ml vody a promíchejte. Rychle přiveďte k varu, ztlumte plamen, přiklopte a vařte zhruba

12 minut, než se tekutina vsákne do rýže. Rýži vyklopte na táč a nechte vychladnout.

3
Mezitím odkrojte paprikám vršky a nevyhazujte je. Odstraňte semínka a světlé membrány. Rozestavte je do pekáčku, raději těsněji k sobě, ať se nekácí.

4
Naplňte papriky ochucenou rýží, přiklopte „víčka“. Pokapte olivovým olejem a mírně osolte. Nalijte do pekáčku asi 150 ml vody a strčte ho do trouby. Pečte 35 minut. Nejlepší chutnají vlažné.