

Plněné papriky s rajčatovou omáčkou

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Velké papriky 4 ks
- Velké rajčata 5 ks
- Mleté hovězí maso 250 g
- Sojové granuláty 100 g
- Česnek 1 ks
- Bujón 1 ks
- Olivový olej 1 ks
- Bobkový list 1 ks
- Pikantní koření 1 balíček

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Do mísy nasypeme sójový granulát, rozdrobíme bujón a zalijeme vroucí vodou (vody si ohřejeme více). Zamícháme, přikryjeme a necháme odstát.

Rajčata spaříme, zbavíme slupky a nakrájíme nadrobno. Paprikám odkrojíme vršek, vydlabeme semínka a opláchneme zvenčí i zevnitř. Připravíme si česnek, který oloupeme a prolisujeme.

Rozehřejeme troubu na 200°.

V tuto chvíli by měl být granulát připravený - vymačkáme jej, slijeme vodu a přidáme maso.

Promícháme spolu s česnekem, lžičkou olivového oleje, řádně osolíme a okořeníme (použila jsem tuto pikantní směs) - nemusíme se koření bát, granulát sám o sobě chuť nemá a je třeba mu ji dodat:)

Papriky před pečením

Směsí naplníme papriky, ke kterým párátky připevníme jejich vršky. Do zapékací mísy vložíme většinu rajčat, položíme na ně papriky, zasypeme zbytkem rajčat a okořeníme - sůl, pepř, troška česneku, pikantní koření, bobkový list a pár lžiček olivového oleje. Pečeme asi 45 minut, ideální je papriky kontrolovat a obracet je. (V tuto chvíli můžeme také začít vařit rýži, aby bylo vše hotovo zároveň, knedlíky stačí napařit později). Rajčatovou omáčku můžeme na závěr promixovat, my si ji dali takto na kousky