

Vinná klobása v paprice na cibuli a rajčatech

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Slovenská paprika 8 ks
- Rajčata 3 ks
- Česnek 2 stroužek
- Cibule 2 ks
- Olej 2 lžíce
- Sůl a pepř 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z paprik odkrojíme části se stopkou a semeníky vykrojíme. Každou papriku naplníme vymačkanou vinnou klobásou ze střívka a zaklopíme částí se stopkou. Papriky narovnáme do zapékačké misky (pekáče), pokapeme olejem, podlijeme troškou vody, obložíme nakrájenou cibulí, česnekem a rajčaty, dle chuti osolíme a opepříme a dáme péct do předehřáté trouby prvních 20 minut zakryté alobalem nebo poklicí, pak odkryjeme a pečeme než nám začne povrch paprik zlátnout. Vydušenou šťávu z paprik můžeme zahustit hladkou moukou a ochutit ostrým kečupem. K paprikám je vhodná jakákoli příloha (rýže, brambor, těstoviny, pečivo...).