

Pečené plněné papriky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Menší brokolice 1.2 ks
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Velké barevné papriky 4 ks
- Žampiony 150 g
- Rýže 200 g
- Olej 3 lžíce
- Sterilovaná kukuřice 100 g
- Kuřecí vývar 100 ml
- Tavený sýr 120 g
- Smetana ke šlehání 150 ml
- Nasekaný tymián 1.5 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brokolici očistíme a rozebereme na růžičky a povaříme minuty ve vroucí osolené vodě. Papriky omyjeme a osušíme. Odřízneme z nich vrchní část a vydlabeme semínka. Žampiony očistíme a nakrájíme na plátky.

Rýži uvaříme v osolené vodě podle návodu na obalu. Na pánvi rozejdeme olej a brokolici, žampiony i scezenou kukuřici na něm orestujeme. Opečenou směs přidáme do misky k uvařené rýži a vše

promícháme.

Do kastrůlku nalijeme kuřecí vývar, přivedeme ho k varu a rozpustíme v něm tavený sýr. Potom přilijeme smetanu a směs vaříme, dokud nezhoustne. Ochutíme ji čerstvým tymiánem.

Papriky naplníme rýžovou směsí a dáme do vymazané zapékové misky. Náplň přelijeme sýrovou omáčkou, přiklopíme odříznutou horní částí paprik. Pečeme v předehřáté troubě při 180°C asi 25-30 minut.