

Plněné papriky v rajské omáčce

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- olej 5 lžíce
- paprika 6 ks
- cibule 2 ks
- cukr 1 ks
- **náplň**
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- koření do mletého masa 1 lžíce
- vejce 1 ks
- mléko 1 cl
- mleté maso 0.5 kg
- tvrdší houska 1 ks
- **omáčka**
- pepř 5 kulička
- rajský protlak (malý) 2 plechovka
- mléko 1 cl
- bobkový list 3 ks
- hladká mouka 2 lžíce
- hovězí vývar (kostka masoxu) 1 l
- nové koření 5 kulička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Papriky dobře omyjeme a zbavíme stopky a semen.

Mleté maso ochutíme pepřem, solí, kořením do mletých masových směsí a dobře promícháme s vajíčkem a houskou namočenou v mléku. Takto připraveným masem naplníme papriky.

Na oleji zpěníme pokrájenou cibuli, vložíme naplněné papriky a pomalu opečeme ze všech stran. Vložíme bobkový list a kuličky nového koření a pepře. Zalijeme vývarem, přidáme rajský protlak (případně dochutíme ostrým kečupem), zahustíme moukou rozmíchanou v mléku a za opatrného míchání přivedeme k varu.

Po provaření můžeme dohustit sušenou smetanou nebo mlékem, je-li třeba dosladíme cukrem nebo sladkým kečupem.

Podáváme s houskovým knedlíkem nebo s rýží.