

Pikantní plněné papriky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Papriky malé 8 ks
- Grilovací klobásy 600 g
- Hlíva ústříčná 200 g
- Bazalka 1 svazek
- Petrželka 1 svazek
- Česnek 2 stroužek
- Olivový olej 3 lžíce
- Sůl a pepř 1 špetka
- Sladká paprika mletá 1 špetka
- Italská rajčatová omáčka 150 g
- Piniová semínka 50 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Paprikové lusky omyjeme, odkrojíme vrchní část a papriku zbavíme semínek. Z klobásy vymačkáme vnitřek.

Houby očistíme, omyjeme a nakrájíme na kousky. bylinky omyjeme, osušíme a najemno nasekáme.

Stroužky česneku oloupeme a prolisujeme.

Olivový olej zahřejeme v pánvi a podusíme v něm klobásu bez střívka, hlívu ústřičnou, bylinky a česnek. Ochutíme solí, pepřem a mletou paprikou. Přidáme hotovou italskou rajčatovou omáčku ze sklenice a piniová semínka.

Hmotou asi po 5 minutách naplníme paprikové lusky. Ty pak dáme do hrnce na paráček a vaříme v páře asi 15 minut. Pak podáváme.