

Papriky plněné mletým masem a rýží

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Zelené papriky 8 ks
- Mleté vepřové maso 400 g
- Vývar 6 dl
- Toastový chléb 4 plátek
- Mrkev 2 ks
- Celer 1.2 ks
- Vařená rýže 8 lžíce
- Rajský protlak 80 g
- Cibule 1 ks
- Hladká mouka 4 lžíce
- Olej 2 lžíce
- Nasekaná petrželka 2 lžíce
- Cukr 2 lžíce
- Celá skořice 1 ks
- Bobkové listy 2 ks
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky chleba rozmačkáme v trošce vody, přidáme je spolu s petrželkou, solí, pepřem a rýží k mletému masu a promícháme. Papriky omyjeme, odřízneme část se stonkem, uvnitř je vyčistíme a naplníme masovou směsí. Naskládáme je do pekáčku, pokapeme částí oleje, vložíme do trouby vyhřáté na 170°C a pečeme dozlatova 30 minut. Očištěnou a nastrouhanou mrkev s celerem orestujeme na zbylém oleji dozlatova. Přidáme oloupanou a drobně nakrájenou cibuli, znovu orestujeme, přidáme protlak a cukr a za stálého míchání necháme lehce zkaramelizovat. Pak přimícháme mouku, zalijeme horkým vývarem, prošleháme, přidáme bobkový list a celou skořici a povaříme. Omáčku podle chuti osolíme a opepříme, přecedíme na pečené papriky a dopékáme je ještě 20 minut při 160°C.