

Plněný paprikový lusk s omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 10

- hovězí přední maso 250 g
- vepřový bůček 250 g
- kořenová zelenina 120 g
- paprikové lusky 10 ks
- rajče 5 ks
- cibule 2 ks
- vejce 1 ks
- strouhanka 2 lžíce
- cukr 2 lžíce
- sůl 1 lžička
- pepř 1 lžička
- divoké koření 1 lžíce
- sádlo 1 lžíce
- ocet 1 lžička

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

1. Hovězí maso přední a vepřový bůček opláchneme ve vlažné vodě, pak pomeleme na masovém strojku
2. Umletou směs osolíme, dochutíme mletým pepřem, přidáme jedno vejce, strouhanku a jednu nadrobno nakrájenou nebo nastrouhanou cibuli, vše pečlivě promícháme a rozdělíme na deset stejných porcí
3. Připravíme si papriky; opláchneme je, očistíme, zbavíme jadřinců a semen, pak papriky naplníme připraveným masem
4. V hrnci rozpustíme sádlo, vložíme kořenovou zeleninu očištěnou a nakrájenou na nudličky, přidáme jednu nastrouhanou cibuli, osmahneme, okořeníme divokým kořením, octem a doplníme rajčaty nebo rajčatovým protlakem, zalijeme vlažnou vodou a krátce povaříme
5. Naplněné paprikové lusky naskládáme do hrnce na připravený základ, přikryjeme poklicí a dusíme 30-45 minut, pak lusky vyjmeme a uchováme v teple
6. Zbylou omáčku vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, rozředíme vlažnou vodou a vaříme za občasného míchání asi 1 hodinu (můžeme ji také zahustit světlou jíškou)
7. Před koncem varu omáčku přisladíme cukrem, přisolíme, přecedíme přes cedník na paprikové lusky a krátce vše podusíme.

Poznámka:

divoké koření (celý pepř, nové koření, bobkový list)