

Plněná paprika ii.

Kategorie: Nezařazeno

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg mletého masa

200 g rýže

2 vejce

sůl

pepř

6 paprik

1 rajčatový protlak

3 lžíce hladké mouky

3 hřebíčky

4 lžíce oleje

cukr

Postup

Rýži podusíme do poloměkka. Necháme vychladnout. Potom ji smícháme s mletým masem, vejci, osolíme, opepříme a naplníme vyčištěné celé papriky. Pokud nám maso zbyde, uděláme z něj koule s průměrem asi 4-5 cm. Na oleji opražíme mouku s hřebíčky, zalejeme studenou vodou (množství takové, abychom dostali středně hustou omáčku), osolíme, ochutíme cukrem a za stálého míchání přivedeme k varu. Když omáčka začne vřít, vložíme naplněné papriky, případně i koule a pomalu vaříme asi 40 minut.

Podáváme s knedlíkem nebo brambory. Mohou se dělat i jen koule, bez plnění paprik, ale omáčka už nebude mít tu správnou chuť, kterou jí dodají papriky. Kdo má rád pikantnější, naplní 1-2 pálivé papriky.