

# Papriky plněné masem

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

8 paprik

1 cibule

10 g másla

400 g míchaného mletého masa

sůl

mletý černý pepř

majoránka

1 lžíce strouhanky

1 vejce

2 stroužky česneku

NA OMÁČKU:

500 g oloupaných rajčat

100 ml zakysané smetany

100 g másla

1 velká cibule

2 lžíce hladké mouky

sůl

NA OZDOBENÍ:

4 cherry rajčata

svazeček petrželky

## Postup

1. Paprikám odřízneme asi 1 cm vršku a dáme je stranou. Cibuli nakrájíme na drobno a na másle necháme zesklivatět. Přidáme maso a vše opečeme. Potom k masu vmícháme strouhanku, osolíme, opepříme a přidáme majoránku. Promícháme a restujeme, až se šťáva z masa vydusí.
2. Maso necháme vychladnout a přidáme vajíčko a prolisovaný česnek. Nádivkou naplníme papriky.
3. Rajčata nakrájíme a rozvaříme. Cibuli nakrájíme a na másle orestujeme. Přisypeme hladkou mouku a připravíme světlou jíšku. Jíšku za stálého míchání rozdředíme rozvařenými rajčaty. Do omáčky vložíme naplněné papriky a asi 30 minut je dusíme na mírném ohni, až změknou. Potom je vyjmeme z omáčky, kterou rozmixujeme, dochutíme solí a vmícháme smetanu. Dobře prošleháme a papriky vrátíme do omáčky. Každou porci ozdobíme půlkou cherry rajčete a petrželkou.