

Papriky plněné zeleninou

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 velké papriky

100 g vařených sójových bobů

3 lžíce vařeného celeru

3 lžíce nakrájené cibule

3 lžíce nakrájené mrkve

3 lžíce oloupaných nakrájených rajčat

3 lžíce oleje

1 malý rajčatový protlak

Postup

Očištěné papriky 3 minuty povaříme v troše vařící vody. Vychladlé uvnitř osolíme a naplníme nádivkou. A jak připravíme nádivku: na masovém mlýnku umeleme sójové boby, zeleninu a cibuli. Umletou směsí naplníme papriky, srovnáme do pekáčku vymazaného olejem, osolíme, potřeme je rajským protlak a pečeme v dobře vyhřáté troubě cca 30 minut

Přílohy:

brambor, rýže