

Papriky plněné těstovinami

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g strouhaného sýra

0,5 balíčku těstovin - například makaronů nalámaných na menší kousky nebo kolínek

4 velké zelené papriky

2 lžíce tuku

Ingredience::

1-2 stroužky česneku

1 cibule

1 lžička sušené dobromysli

olej do zapékačské misky

1-2 bobkové listy

1 rajčatový protlak

sůl

1 lžíce tuku

cukr

pepř

sůl

1 lžička sušeného tymiánu

Omáčka::

Postup

Postup přípravy: Těstoviny uvaříme ve slané vodě, ale nerozvaříme, slijeme a necháme okapat. Mezitím připravíme omáčku: na tuku osmahneme cibuli a prolisovaný česnek, zalijeme protlakem, podlijeme vodou, okořeníme a zvolna dusíme 10-15 minut. Dochutíme cukrem a solí. Z paprik odřízneme vršky, vydlabeme, vršky nakrájíme na kostičky, osmahneme na tuku, přidáme k rajčatové omáčce, stejně jako tymián a dobromysl a dusíme. Vyjmeme bobkový list, vmícháme prochlazené těstoviny a polovinu sýra. Naplníme papriky, postavíme do zapékačské misky náplní nahoru, posypeme zbytkem sýra a asi půl hodiny pečeme ve vyhřáté troubě.

Dobré jsou s čerstvou bagetou.