

Papriky plněné masem

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 lžíce hladké mouky

400 g míchaného mletého masa

1 vejce

1 lžíce strouhanky

2 stroužky česneku

NA OMÁČKU::

1 cibule

100 g másla

500 g oloupaných rajčat

NA OZDOBENÍ::

100 ml zakysané smetany

svazeček petrželky

mletý černý pepř

4 cherry rajčata

sůl

sůl

1 velká cibule

8 paprik

majoránka

10 g másla

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 prochladnout 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