

# Ačokča plněná masem

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

## Suroviny

koření na gyros

pepř

olej

cibule

Několik papriček ačokča

vejce

petrželka

kari

máslo

sůl

mleté maso

## Postup

Plody očistěte a zbavme jádřinců, odříznuté horní díly uschovejte. Mleté maso usmažte na cibulce na trošce oleje, osolte a okořeňte. Hotové maso zahustěte vajíčkem a plňte směsí jednotlivé papričky. Nakonec plody uzavřete horním dílem (víčkem), který jste odřízli na začátku. Oba díly k sobě spíchněte párátkem a celé vložte do pekáčku s máslem. Pečte přibližně 20 minut. Podávejte s rajskou omáčkou se smetanou, buď s těstovinami nebo s knedlíkem