

Papriky plněné houbovou směsí

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

10 paprikových lusků

1 kg čerstvých hub

4 velké cibule

sůl

pepř

1 kg čerstvých rajčat

2 lžíce másla

2 lžíce hladké mouky

2 vejce

olej

sladká mletá paprika

6 hřebíčků

cukr podle chuti

Postup

Papriky omyjeme a opatrně nožem odkrojíme vrchní část se stopkou. Odstraníme jádérka a lusky i se stopkami spaříme ve vroucí vodě a dáme okapat. Mezitím připravíme náplň z hub. Houby očistíme, nakrájíme a dáme na drobně nakrájenou na oleji zpěněnou polovinu cibule do kastrolu. Osolíme, opeříme a dusíme do poloměkka. Pak do hub vmícháme vejce a směs použijeme na plnění okapaných zchladlých paprik. Lusky uzavřeme vršky se stopkou, dáme do vymaštěného kastrolu narychlo opéci ze všech stran a zalijeme rajskou omáčkou. Tu jsme připravili podušením rajčat na zpěněné zbylé půli cibule s přidáním vody, soli, cukru, červené papriky a hřebíčku. Po uvaření a prolisování jsme omáčku zahustili světlou jíškou z másla a mouky. Plněné papriky podáváme s rýží.