



Papriky plněné mletým masem

Ingredience

větší papriky: **4 ks**
mleté maso (vepřové i hovězí): **300 g**
rýže: **100 g**
cibule: **1 ks**
vejce: **1 ks**
česnek - stroužky: **1 ks**
sůl
pepř
majoránka
máslo

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Mleté maso smícháme s uvařenou rýží, kterou jsme nechali vychladnout. Přidáme najemno posekanou cibuli, utřený česnek a vejce. Ochutíme solí, pepřem...

Papriky plněné mletým masem - recept

Mleté maso smícháme s uvařenou rýží, kterou jsme nechali vychladnout. Přidáme najemno posekanou cibuli, utřený česnek a vejce. Ochutíme solí, pepřem a majoránkou dle potřeby. Papriky

seřízname, zbavíme jadřince a omyjeme. Z připravené směsi masa vytvoříme stejně velké šišky a plníme jimi jednotlivé papriky.

Papriky přiklopíme odkrojenými vršky a pečeme v máslem vymazaném pekáčku **na 180 °C asi 50 minut.**

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí