

Pečené plněné papriky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

1085 kalorií , **9 g** cukrů , **84 g** tuků , **60 g** bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecene-plnene-papriky>

Příprava

Slaninu a cibuli nakrájíme na drobno, česnek na plátky. Rajčata spaříme, oloupeme a nakrájíme na kousky. Na oleji orestujeme slaninu, cibuli a plátky česneku, přidáme rajčata, trochu protlaku a kečupu, oregano a cukr. Směs podusíme, osolíme a opepříme. Pokud máme málo šťávy, přilijeme trochu vody. Papriky očistíme, seřízíme jim vršky a zrníčka odstraníme. Mleté maso osolíme, opepříme, přidáme trochu grilovacího koření a naplníme jím papriky. Dáme je do pekáčku, přelijeme podušenou zeleninovou směsí a pečeme asi 30 - 45 minut zpočátku zakryté, pak je odkryjeme a dopečeme.

Tip k receptu

Papriky můžete péct v troubě, ale i na sporáku.

Ingredience

- 4 zelené papriky
- 5 dkg slaniny
- 1 střední cibule
- 4 stroužky česneku
- 30 dkg mletého masa
- 4 rajčata
- 4 lžíce rajčatového protlaku
- kečup dle chuti
- olej
- 1 lžíce oregana
- 1 lžíce cukru krupice
- sůl
- pepř
- 1 lžička grilovacího koření

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Finančně nenáročná, Zelenina, Hlavní chod

