

# Plněné papriky po španělsku

**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 20min  
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 4

**1047** kalorií , **0 g** cukrů , **62 g** tuků , **119 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/plnene-papriky-po-spanelsku>

## Příprava

Z paprik vyndáme jádřince a omyjeme. Maso dáme do misky, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, špetku majoránky, utřený česnek se solí, vejce, promícháme, uděláme směs a touto směsí plníme papriky. Poté je naskládáme na tukem vymazaný plech a dáme péct. Pečeme při 200 °C, cca 50 minut.

## Ingredience

- 10 ks paprik
- 500 g mletého masa
- 1 ks cibule
- špetka majoránky
- špetka soli
- 2 stroužky česneku
- 2 ks vajec

## Kategorie

Obyčejný den, Španělská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod