



Plněné papriky

Ingredience

červená paprika: **2 ks**
hovězí mleté maso: **100 g**
rýže: **2 PL**
hovězí vývar: **50 ml**
malá cibule: **1 ks**
mletá paprika
olivový olej
sůl
pepř
zakysaná smetana

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Papriky očistíme, odkrojíme vršek a vydlabeme. Rýži propláchneme a dusíme v hovězím vývaru

do měkka. Cibuli nakrájíme nadrobno a orestujeme ji na oleji. Přidáme mleté maso, osolíme, opepříme a posypeme červenou paprikou. Do masa přimícháme dušenou rýži. Naplníme papriky, zakápneme je olivovým...

Plněné papriky - recept

Papriky očistíme, odkrojíme vršek a vydlabeme. Rýži propláchneme a dusíme v hovězím vývaru do měkka. Cibuli nakrájíme nadrobno a orestujeme ji na oleji. Přidáme mleté maso, osolíme, opepříme a posypeme červenou paprikou.

Do masa přimícháme dušenou rýži. Naplníme papriky, zakápneme je olivovým olejem a vložíme papriky do trouby předehřáté **na 180 °C. Pečeme asi 15 minut.**

Plněné papriky podáváme se zakysanou smetanou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí