

Plněné papriky s rajčatovou omáčkou

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

6 až 8 ks	bílé či zelené dlouhé papriky (mohou být pálivé)
400 g	mleté hovězí maso
1 ks	starší rohlík
100 g	tvrdý sýr
2 ks	vejce
	sůl
	pepř mletý
1 ks	velká cibule
50 g	máslo
1 konzerva	loupaná rajčata
1/2 l	voda nebo vývar



Postup přípravy

Paprikám odkrojíme vršek a nožem vyndáme semínka a střed. Omyjeme je a osušíme. Do mísy dáme mleté maso, přidáme rozdrobený rohlík, nastrouhaný tvrdý sýr a rozklepnutá vejce. Osolíme, opepříme a vše řádně smícháme - nejlépe rukama. Je-li směs příliš tuhá, přidáme trošku mléka. Připravené vydlabané papriky touto směsí naplníme. Do kastrolu dáme na máslo smažit pokrájenou cibuli a opečeme ji dozlatova. Přihodíme loupaná konzervovaná rajčata a zalijeme horkou vodou nebo vývarem. Necháme asi 10 minut vařit a poté rozmixujeme na hladkou omáčku. Vložíme naplněné papriky a pod poklicí vaříme přibližně 30 minut (podle potřeby přilijeme ještě trochu vody či vývaru). Hotové papriky s rajčatovou omáčkou podáváme například s vařenými těstovinami.