

Plněné papriky s rajskou

500 g mletého masa (mix)
8 menších paprik (červené nebo zelené)
1 starší houska
trochu mléka
1 vejce
koření na mleté maso nebo dle chuti (majoránka ...)
1 lžička hořčice
sůl, pepř

na omáčku:

cibule
olej
1 rajský protlak zahuštěný nebo krabička pasírovaných rajčat
bobkový list, nové koření
voda
hladká mouka
cukr

Nakrájenou cibulku orestujeme na oleji. Housku nakrájíme na kostičky a zakrápneme mlékem. Mleté maso smícháme s částí cibule, namočenou houskou, hořčicí, vejcem, kořením a necháme uležet. Papriky opláchneme, opatrně odkrojíme stopku, vyčistíme od jadérek a trochu ukrojíme špičku. Masovou směs naplníme pomocí lžičky do paprik. Papriky vyskládáme do hrnce na cibulový základ a případný zbytek masové směsi vytvarované do kuliček. Přidáme protlak, dolijeme vodou, aby byly zakryté, osolíme i okořeníme a mírně vaříme, dokud nejsou papriky poloměkké. (Praská slupka, ale ještě drží tvar.) Vyjmeme je, uchováme v teple a mezitím dokončíme omáčku. Zahustíme závrtekem z vody a mouky, případně osolíme, dosladíme či okyselíme podle toho jak máme rádi. Podáváme s rýží, těstovinami nebo kynutým knedlíkem.

Děkujeme za inspirativní základ receptu paní Evě Z. :-)