



Vynikajúca pochúťka plnená paprika v rajčinovej omáčke, dá sa pripraviť aj v zimne.

//

Suroviny:

500 g bravčové mäso, 200 g ryža guľatá, 2 vajíčka, 1 ks cibuľa, 4 ks paprika zelená, 2 ks bobkový list, nové korenie, soľ, cukor, 2 ks rajčinový pretlak, 2 PL hladká múka, knedľa

Postup:

Najprv si urobíme omáčku, do hrnca dáme trochu oleja a 2 PL hladkú múku. Keď sa múka

osmaží, zalejeme vodou, do ktorej postupne pridáme rajčínové pretlaky pre lepšiu rajčinovú chuť. Postupne ochutíme novým korením, bobkovým listom, soľou a cukrom. Omáčka by mala byť skôr sladšia. Pokiaľ sa nám omáčka varí, pripravíme si mäsové guľky. Do mäsa pridáme uvarenú ryžu, 2 vajíčka, osmaženú cibuľku na oleji, okoreníme a osolíme. Zmes poriadne vymiešame a začneme plniť umyté vydlabané papriky, alebo robíme guľky, ktoré aj s plnenými paprikami za stáleho varenia kladieme do omáčky. Varíme približne cca 30 až 45 minút.

Podávame s knedľou, varenými zemiakmi alebo chlebom.

Knedľu si nakrájame a zohrejeme v pare.

Dobrú chuť.

ODPORÚČAME:

[Plnené šampiňónové klobúčiky z grilu](#)

[Šošovicový prívarok s volským okom](#)

[Limetkové kura s kuskusom hrozienkami a olivami](#)

[Kurací paprikáš s haluškami](#)

[Sýte mäso pod cibuľou](#)

tags: plnená paprika v paradajkovej omáčke

.

//

.