Netradičně plněné papriky

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: **2**

789 kalorií , **0 g** cukrů , **83 g** tuků , **5 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: https://srecepty.cz/netradicne-plnene-papriky

Příprava

Uřízneme vršky paprik a vykrojíme jádra, která vyhodíme. Uříznuté vršky zbavíme stopek a nakrájíme na kousky. Na másle osmažíme nakrájenou cibuli dozlatova. Přidáme sůl, pepř, tymián, nakrájené žampiony, brambory, lilek a vršky paprik. Zalijeme vodou a dusíme 20-30 minut, dokud zelenina není dostatečně měkká. Takto připravenou směsí plníme papriky, které ozdobíme hořčicí nebo kečupem.

Ingredience

- 4 velké papriky
- 100 g másla máslo
- 150 g žampionů
- 3 brambory
- sůl
- pepř
- 1 cibule
- hořčici na ozdobení
- kečup na ozdobení
- 1 lžička tymiánu
- 1 ks malý lilek
- 200 ml vody

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Klasika, Rodina, Hlavní chod