

# 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
- ✓ 150 g žampionů
- ✓ 3 brambory
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 1 cibule
- ✓ hořčicí na ozdobení
- ✓ kečup na ozdobení
- ✓ 1 lžička tymiánu
- ✓ 1 ks malý lilek
- ✓ 200 ml vody

## Kategorie

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