

Papriky plněné cuketovou směsí



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 4

1293 kalorií , **47 g** cukrů , **56 g** tuků , **129 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/papriky-plnene-cuketovou-smesi>

Příprava

Očistíme a omyjeme paprikové lusky. Cuketu oloupeme, může jí být až 30 dkg. Mleté maso smícháme s vejcem, pepřem, kořením na mletá masa, sýrem Niva 50% s modrou plísní a na hrubo nastrouhanou cuketou. Směsí naplníme papriky a naskládáme je do pekáčku těsně vedle sebe. Podlijeme zálivkou a dáme péci do vyhřáté trouby na 180 - 200°C asi na 1 hodinu. V polovině pečení papriky obrátíme. Po upečení podáváme papriky s chlebem.

Tip k receptu

Po zahuštění šťávy tmavou instantní jíškou lze plněné papriky podávat i s rýží.

Ingredience

- bílé papriky
- 50 g plísňového sýra
- 150 - 300 g cukety
- 1 vejce
- 1 lžička koření na mleté maso
- 500 g míchaného mletého maso
- Zálivka na pečení: 1 lžička worcesterské omáčky
- 1 lžíce kečupu
- 1 lžička hořčice
- 200 ml vody
- 1 lžička sojové omáčky
- 1 lžička polévkového koření tekutého

Kategorie

Česká, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

