

Papriky plněné rýží



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

1875 kalorií , **0 g** cukrů , **101 g** tuků , **69 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

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

Příprava

Papriky vyčistíme, seřízneme vršek. Cibuli nasekáme nadrobno, orestujeme, přidáme lisovaný česnek, rýži, předem namočené houby. Vše smícháme s nastrouhaným sýrem. Osolíme, opepříme, plníme papriky, které pečeme, dokud nezměknou nebo nezezlátnou. Podáváme samostatně, s chlebem nebo třeba bramborovou kaší. Pro pány nebo milovníky masa přidáme na počátku k cibulce na kostičky nakrájenou slaninu, kterou vyškvaříme a pokračujeme dále podle návodu.

Ingredience

- 4 papriky
- 200 g dlouhozrné rýže
- 1 lžíce olivového oleje
- 1 větší cibule
- 1-2 lžičky soli
- 2 stroužky česneku
- hrst čínských (postačí i naše sušené) hub
- 150 g eidamu (Edamu)
- 150 g anglické slaniny pro masožravce

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Jídlo
na každý den, Vegetarián, Předkrm