

Plněné papriky ve šlehačkové omáčce



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

220 kalorií , 40 g cukrů , 2 g tuků , 4 g bílkovin

Autor: Michaela Gatialova

Odkaz: <https://srecepty.cz/plnene-papriky-ve-slehackove-omacce>

Příprava

Maso osolíme, okořeníme a smícháme s utřeným česnekem. Paprikám uřízneme vršek se stopkou, naplníme je mletým masem a vložíme do pekáčku nebo zapékací misky, ve které jsme promíchali šlehačku s kečupem. Pečeme při 200 °C, asi 45 minut. Část této doby přikryté alobalem.



Tip k receptu

Vršky paprik můžeme nakrájet na nudličky a přidat do omáčky nebo vrátit a spíchnout párátkem.

Ingredience

- ✓ 500 g vepřového mletého masa
- ✓ 6-8 paprik
- ✓ 1 česnek
- ✓ 2 lžičky koření na mleté maso
- ✓ 2 smetany ke šlehání (šlehačky)
- ✓ 1 menší láhev ostrého kečupu
- ✓ sůl

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Zelenina, Klasika, Rodina, Hlavní chod