

# Zapečená plněná ačokča



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

**1266** kalorií , **0 g** cukrů , **43 g** tuků , **103 g** bílkovin

**Autor:** notburga

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/zapecena-plnena-acokca>

## Příprava

Maso a rýži (lepší je lehce rozvařená) smícháme a důkladně spojíme. Přidáme mezi dlaněmi promnuté oregano a tymián, hořčici a dochutíme solí a pepřem. Touto směsí plníme vydlabané ačokči, poklademe na pekáček, podlijeme vodou, přiklopíme a pečeme asi 30 minut.



### Tip k receptu

V tomhle receptu dobře využijeme přezrálé ačokči, ve kterých se už utvořila tvrdá černá semena a nejde je proto použít např. do zavařování. Jako obměnu můžete část mletého masa nahradit uzeným masem.



## Ingredience

- ✓ 16 ačokči
- ✓ 400 g hovězího mletého masa
- ✓ 1/2 lžičky tymiánu
- ✓ 1/2 lžičky oregana
- ✓ 1 lžíce plnotučné hořčice
- ✓ 150 g uvařené rýže
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře

## Kategorie

Obyčejný den, Podzim, Finančně nenáročné, Maso, Exotika, Rodina, Hlavní chod