Zapékané plněné papriky s kečupem

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: **4**

1250 kalorií , **6 g** cukrů , **106 g** tuků , **67 g** bílkovin

Autor:

Odkaz: https://srecepty.cz/zapekane-plnene-papriky-s-kecupem

Příprava

Papriky očistíme, vyjádříme. Rýži uvaříme a necháme vychladnout, potom smícháme s mletým masem, osolíme, opepříme a papriky naplníme masovou směsí. Naplněné papriky dáme do pekáčku dnem dolů. Cibuli oloupeme, nasekáme najemno. Do hrnce dáme trochu oleje, rozehřejeme jej, nasypeme nakrájenou anglickou slaninu, vyškvaříme, přidáme nasekanou cibuli a necháme zesklovatět, pak přidáme kečup, rajský protlak, víno, oregáno a cukr. Provaříme - musí to mít sladkokyselou chuť. To celé nalijeme na papriky do pekáčku a přikryté pečeme asi 35-45 minut, odklopíme a ještě necháme dojít 10 minut. Papriky by měli být do ¾ zalité.

Ingredience

- 4 papriky
- 350 g mletého masa
- 1 hrst povařené rýže
- špetka soli
- špetka pepře
- Zapékací omáčka: 100 g anglické slaniny
- 1 cibule
- 1 balení rajčatového protlaku
- 2 dcl červeného vína
- špetka oregana
- 1-2 lžíce cukru
- 2 lžíce kečupu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Hlavní chod