

Zelená paprika plněná houbami s klobásou



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 20min , Porce: 6

646 kalorií , 0 g cukrů , 32 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/zelena-paprika-plnena-houbami-s-klobasou>

Příprava

Pokrájané suchohříby udusíme na masle s mletou pálivou červenou paprikou, odstavíme, primiešame smotanu, posekanú cibul'u, pokrájanú klobásu a mleté čierne korenie, osolíme a premiešame. Papriky porozkrajujeme po dĺžke a po skrojení pálivých žil ich naplníme pripravenou plnkou. Napokon ozdobíme posekanou zelenou petržlenovou vňaťou.



Tip k receptu

Plnené papriky podávame s opečenými toustami.

Ingredience

- ✓ 8 zelených paprik
- ✓ 150 g domácí klobásy
- ✓ 300 g suchohřibů
- ✓ 100 ml sladké smetany
- ✓ 40 g másla
- ✓ 1 cibule
- ✓ troška mleté pálivé papriky
- ✓ troška mletého pepře
- ✓ lžička zelené petrželové řáti
- ✓ sůl podle potřeby

Kategorie

Celoročně, Finančně nenáročné, Jídlo na každý den, Rodina, Předkrm, Hlavní chod