Plněné papriky s omáčkou z rajských jablíček a smetany

https://varimesmarcelou.cz/zeleninova-jidla-vc-vegetarianskych/plnene-papriky-s-omackou-z-rajskych-jablicek-a-smetany.html

Plněné papriky mám nejraději připravené s omáčkou z rajských jablíček a smetany. V původním receptu, který zřejmě pochází odněkud z Balkánu, určitě smetana nikdy nebyla. Smetana ale omáčku zjemní a přidá jí na chuti.

Plněné papriky připravuji vždy koncem léta, kdy je dostatek šťavnatých a křupavých paprik a rajská jablíčka jsou pěkně vyzrálá a sladká.

Na přípravu 4 - 6 porcí plněných paprik budeme potřebovat

- 6 ks světlezelených paprik
- 350 g mletého hovězího masa
- 65 g neuvařené rýže
- 1 rohlík, nakrájený na kostičky a rozmočený v mléce (cca ¾ dl)
- 1 syrové vejce
- Sůl a pepř

Na omáčku si připravíme

- 400 g pokrájených rajských jablíček (lze i z konzervy)
- 1 středně velká cibule nakrájená na kostičky
- ½ středně velké cukety, nakrájené na kolečka a následně na čtvrtiny
- ½ červené tenkostěnné papriky nakrájené na menší čtverečky
- 1 velký bobkový list
- 6 kuliček černého pepře
- 6 kuliček nového koření
- 2 čajové lžičky mleté červené papriky - sladké
- 2 čajové lžičky hladké mouky
- 1 čajová lžička krystalového cukru
- 1 kelímek zakysané smetany (2 dl)
- 1-2 lžíce přepuštěného másla nebo řepkového oleje
- 2 dl vlažné vody
- Pasírovačku nebo cedník
- Pekáč na pečení + alobal na zakrytí

Postup přípravy plněných paprik s omáčkou

Rýži osolíme a dáme uvařit do menšího kastrůlku. Voda by měla dosahovat asi 1 cm nad okraj rýže. Při vaření nezapomeneme rýži míchat. Bude-li potřeba, vodu přilévejte po lžících. Rýže se nesmí chytat ke dnu. Uvařenou rýži necháme zakrytou, až vychladne.

Namočený rohlík rozmělníme vidličkou na hustější kaši. Mléko by mělo být všechno vsáklé v rohlíku. K rohlíku přendáme uvařenou rýži a promícháme.

Masová směs musí být dostatečně slaná.

Do mísy, ve které budeme míchat náplň do paprik, vložíme mleté hovězí maso, rozklepnuté vajíčko a přidáme směs uvařené rýže a rohlíku. Směs osolíme a opepříme. Vše důkladně promícháme, nejlépe to jde rukou.

Test slanosti provedu lehkým olíznutím ukazováčku. Nepřijde mi to ošklivé, protože miluji tatarský biftek.

Směs musí být dostatečně slaná, protože pečením část soli přejde do rýže i omáčkového základu.

Papriky zbavíme stopky i jadřinců.

Nyní si připravíme papriky. Důkladně je omyjeme a otřeme papírovou utěrkou. Odstraníme stopku. Pomůžeme si nožem, kterým ji opatrně obkrojíme a kroutivým pohybem stopku vyndáme. Z paprik odstraníme i jádřince. Výborný pomocník je dlouhá, kuchyňská pinzeta.

Papriky naplníme připravenou směsí.

TIP

Pokud vám zbude náplň, udělejte z ní kuličky a přidejte je do pekáče, ve kterém budete papriky péct.

Na pánvi rozpálíme přepuštěné máslo nebo řepkový olej a přidáme nakrájenou cibulku. Asi po pěti minutách k cibuli přisypeme cuketu a červenou papriku. Směs lehce osolíme, promícháme a restujeme dalších pět minut.



Postup přípravy omáčky
Zdroj: Marcela Hackerová

Jako poslední do pánve přisypeme dvě čajové lžičky mleté sladké papriky. Promícháme, aby se paprika v tuku rozpustila. Pánev odstavíme.

Do pekáče stěrkou přendáme celý obsah z pánve, přisypeme nakrájená rajčata, kuličky pepře a nového koření. Bobkový list přelomíme a vše zalijeme připravenou vlažnou vodou.

Omáčkový základ promícháme a na povrch pokládeme připravené naplněné papriky.

Pekáč zakryjeme alobalem, který na několika místech propíchneme nožem. Pekáč vložíme do vyhřáté trouby na 200 °C a bez kontroly pečeme 40 minut.

Pak z pekáče sejmeme alobal.

POZOR

Pod alobalem je horká pára, vezměte si raději kuchyňské rukavice.

Teplotu snížíme na 180 °C a papriky dopékáme odkryté ještě15 minut. Papriky přemístíme na talíř a udržujeme je na teplém místě, třeba v otevřené, vypnuté troubě.

Omáčku propasírujeme a necháme v kastrolu pomalu zahřívat.

Do smetany, kterou jsme si přendali do misky, metličkou zašleháme dvě čajové lžičky hladké mouky a jednu naběračku horké vody. Smetanu pomalu, za stálého míchání, přiléváme do omáčky.

Omáčku necháme na mírném ohni povařit 10 minut. Zdroj tepla vypneme a omáčku odstavíme.

Nyní omáčku ochutnáme a chutě doladíme solí a připraveným cukrem.

Podáváme s rýží, kynutým knedlíkem, případně uvařenými bramborami. Přiznám se, že mě plněné papriky nejvíce chutnají s bramborami. Ale je na vás, jakou přílohu si zvolíte.