Plněné pečené papriky

https://varimesmarcelou.cz/plnene-pecene-papriky

Plněné pečené papriky voní létem a prázdninovými vzpomínkami. To o spoustě jídel říct nemohu, ale papriky jednoznačně vyhrávají. Příprava netrvá dlouho a když si místo jedné dávky náplně připravíte dvě, druhou zamrazíte, tak máte polovinu práce na příště hotovou.

Na přípravu 4 porcí budeme potřebovat:

- 4 čerstvé papriky
- 25 g uzeného špeku nakrájeného na drobné kostičky
- Lžičku nasekaného rozmarýnu
- 3 polévkové lžíce olivového oleje
- Plátky másla
- Lžíci pikantního Ajvaru do vývaru na podlití
- Na každou papriku kus sýru Niva
- 1,5 dl silného vývaru na podlití
- Plech na zapékání (měla jsem smaltovaný kulatý)

Na náplň paprik:

- 250–300 g mletého masa (mix vepřového a hovězího)
- 40 g rýže (v suchém stavu) a následně uvařené
- 1 rohlík nakrájený na menší kostičky a zalitý ¾ dl mléka
- 1 celé vejce velikosti M
- 1 malou cibulku nakrájenou na drobné kostičky
- 1 čajovou lžičku soli (nebo dle volby každého)
- 1 čajovou lžičku Středomořské směsi na maso (od Kotányi)
- 1 čajovou lžičku mleté sladké papriky
- 1 čajovou lžičku Ajvaru pikant

Celková příprava: **30 minut**

Čas zapékání na 190 °C: **25 minut zakryté alobalem**

Čas dopečení: **10 minut odkryté**

Náročnost: **snadné**

Postup přípravy

Nejprve si připravíme směs na naplnění paprik. Do misky vložíme všechny uvedené suroviny a vidličkou je dokonale propracujeme. Uděláme si test chutnosti – ponoříme malíček do směsi a následně ho lehce olízneme. Chuť musí být výrazná, silná. Žádná mdlá chudinka.

Papriky přepůlíme a odstraníme semeníky. Vzniklé otvory naplníme připravenou masovou náplní.

Naplněné papriky vyskládáme do pekáče, posypeme je kostičkami uzeného špeku, nasekaným

rozmarýnem a kousky plísňového sýra Niva. Ze zbylé náplně jsem tvořivě připravila kuličky, které jsem přidala do pekáče k paprikám.

Papriky i kuličky pokapeme olejem, proložíme plátky másla a podlijeme vývarem, ve kterém jsme rozmíchali lžíci pikantního Ajvaru. Pekáč zakryjeme alobalem a vložíme ho do vyhřáté trouby na 190 °C (horní i dolní ohřev) a pečeme 25 minut.

Po uplynutí této doby alobal sejmeme a pečeme ještě dalších 10 minut. Na pár minut jsem pustila i horkovzduch. A máme hotovo.

Pečené papriky mám nejraději s novými bramborami a okurkovým salátem. Je to skvělé prázdninové jídlo.

Carine's Marcelou