NAJLEPŠIA PLNENÁ PAPRIKA OD HUGA.

Klasika, ktorá nesmie chýbať v žiadnej kuchyni.
Vyskúšajte môj variant receptu.
Je rýchly, zdravý a chutný!
Bez múky a bez rajčinového pretlaku!

Budete potrebovať: (4 porcie)
4 kusy čerstvej papriky
500 gramov mletého mäsa (ja používam hovädzie, môže byť aj bravčové alebo kombinácia)
150 gramov uvarenej ryže
1 vajce
soľ, mleté čierne korenie, majoránka
Omáčka:
1 a pol litra rajčinovej drte
klinčeky (4 kusy)
med

Postup:
Zamiešajte najskôr mleté mäso s vajíčkom, ryžou, soľou, korením a majoránkou. Dobre premiešajte a naplňte mäsovou zmesou vyčistené papriky. Zo zmesi, ktorá vám zostane vytvarujte guľky.
Dajte variť rajčinovú drť (ja používam domácu, ale môžete kúpiť hotovú v konzerve), osoľte, pridajte klinčeky. Pridajte trochu vody (max. 1 dcl). S vodou opatrne aby ste omáčku nemuseli zahusťovať. Bude bez múky lepšia, lahodnejšia a aj zdravšia.
Priveďte do varu a pomaly vložte plnené papriky a mäsové guľky. Varte cca 30-40 minút.
Dochucujte len soľou a medom.
HOTOVO!
Verím, že vám bude chutiť! Podávajte s varenými zemiakmi.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo