



## Plnená paprika s paradajkovou omáčkou

Na plnenú papriku budete potrebovať:

4 väčšie zelené papriky, 500 g bravčového pliecka (môže byť už mleté), 80 g ryže, 1 menšia cibuľa, 2 strúčiky cesnaku, pár smietok citrónového tymiánu, asi lyžicu nasekanej pažitky, pár lístkov bazalky, pár lístkov čerstvého oregana, soľ + čerstvo mleté čierne korenie, 1 lyžičku mletej rasce

Na paradajkovú omáčku:

1 kg čerstvých paradajok, 1 menšiu cibuľa, trochu rastlinného oleja, 1 lyžicu hladkej múky, 1 lyžicu cukru, 1 lyžicu paradajkového pretlaku, 1 bobkový list, pár guličiek nového korenia, soľ, čerstvo mleté čierne korenie

Mäso pomeľte, dobre osolte a okoreňte korením a rascou a pridajte doň na drobno nasekané bylinky (v drvivej väčšine receptov na plnenú papriku sa s bylinkami nestretnete, pre nás však bylinky sú absolútnou súčasťou hlavne letného varenia a tak ich k mletému mäsu pridávame), na jemno narezanú cibuľu, pretlačené strúčiky cesnaku, do polovice uvarenú ryžu a všetko dobre premiešajte. Nechajte chvíľu odpočívať. Z papriek odrežte konce a odstráňte semiačka. Mäsovú zmes dobre natlačte do pripravených papriek.

Na oleji si speňte cibuľu narezanú na drobno a pridajte k nej aj narezané paradajky. Je jedno aké paradajky použijete, mäsitejšie sú však lepšie. V našom prípade sme použili to, čo sme mali po ruke, teda mix rôznych paradajok z nášho sklenníka. Paradajky osolte, okoreňte a posypte cukrom. Chvíľu duste a odstavte. Keď paradajky trochu vychladnú dobre ich rozmixujte za použitia výkonnejšieho mixéra. Na troche oleja si pripravte svetlu zápražku z múky, pridajte pretlak, dobre premiešajte a podlejte vodou. Pridajte tiež rozmixované paradajky, dobre premiešajte a dochuťte soľou a korením, ak treba aj cukrom. Omáčka ešte nebude celkom hustá, ale práve o to nám ide. Do omáčky vložte bobkový list a nové korenie, pridajte papriky a varte asi 45 minút. Za ten čas sa vám mäso v paprike uvarí a omáčka by sa vám mala trošku zredukovať. Omáčku môžete ešte raz po vybratí papriek rozmixovať do hladka.

Plnenú papriku my podávame s varenými zemiakmi, prílohu si však zvolte podľa seba. Bežte sa používajú zemiaky, parená knedľa alebo aj ryža.