Recept: Pečená plnená paprika

Recepty

Hlavné chody

Na každý deň

50 min

4

3.3

18

Budete potrebovať

Paprika farebná	4-6 ks
Cibuľa	1 ks
Hnedé šampiňóny	10 ks
Hovädzie mleté mäso	500 g
Sušený cesnak Vitana	1 ČL
Červená paprika Vitana	1/2 ČL
Kukurica	100 g

Kuskus	60 g
Vriaca voda	podľa potreby
Hovädzí bujón Vitana	1 ČL
Paradajkový pretlak	2 PL
Strúhaný eidam	100 g

Príprava receptu

Kuskus zalejeme vriacou vodou tak, aby siahala cca 1 cm nad kuskus. Pridáme 1 ČL bujónu a premiešame. Prikryjeme tanierikom a počkáme, kým kuskus nenapije vodu a neostane mäkký.

Na olivovom oleji opečieme nadrobno nakrájanú cibuľu. Pridáme na menšie kúsky nakrájané šampiňóny a opekáme, kým šampiňóny nezmenšia objem.

Pridáme mäso, cesnak, papriku a varíme, kým sa nám mäso nezatiahne.

Vmiešame kukuricu, kuskus, pretlak a nakoniec strúhaný eidam.

Paprikám odkrojíme vrch a vyberieme vnútro. Naplníme zmesou a uložíme do vymasteného pekáča.

Pečieme v rúre vyhriatej na 190 stupňov cca 30 – 40 minút. Pred dopečením posypeme nastrúhaným eidamom alebo cheddarom.

TIP: Do zmesi, ktorou plníme papriky, môžete pridať aj inú svoju obľúbenú zeleninu ako nakrájanú cuketu, baklažán alebo nastrúhanú mrkvu. Stačí ju opiecť spolu so šampiňónmi.