

## Plněné papriky s rajskou

---

500 g mletého masa (mix)  
8 menších paprik (červené nebo zelené)  
1 starší houska  
trochu mléka  
1 vejce  
koření na mleté maso nebo dle chuti (majoránka ...)  
1 lžička hořčice  
sůl, pepř

na omáčku:

cibule  
olej  
1 rajský protlak zahuštěný nebo krabička pasírovaných rajčat  
bobkový list, nové koření  
voda  
hladká mouka  
cukr

Nakrájenou cibulku orestujeme na oleji. Housku nakrájíme na kostičky a zakrápneme mlékem. Mleté maso smícháme s částí cibule, namočenou houskou, hořčicí, vejcem, kořením a necháme uležet. Papriky opláchneme, opatrně odkrojíme stopku, vyčistíme od jadérek a trochu ukrojíme špičku. Masovou směs naplníme pomocí lžičky do paprik. Papriky vyskládáme do hrnce na cibulový základ a případný zbytek masové směsi vytvarované do kuliček. Přidáme protlak, dolijeme vodou, aby byly zakryté, osolíme i okořeníme a mírně vaříme, dokud nejsou papriky poloměkké. (Praská slupka, ale ještě drží tvar.) Vyjmeme je, uchováváme v teple a mezitím dokončíme omáčku. Zahustíme závrtekem z vody a mouky, případně osolíme, dosladíme či okyselíme podle toho jak máme rádi. Podáváme s rýží, těstovinami nebo kynutým knedlíkem.

Děkujeme za inspirativní základ receptu paní Evě Z. :-)