

Papriky plněné kuskusem s rajskou

na 3 porce:

- 3 větší nebo 6 menších červených kapií nebo bílých paprik
- 1 menší mrkev a podobný kus celeru (očištěné a najemno nastrouhané)
- 1 polévková lžíce másla
- 1 polévková lžíce olivového oleje
- 200 ml suchého kuskusu
- 400 ml horké vody
- 3 lžičky Koření od Antonína Italské těstoviny
- 1 lžička soli

na omáčku:

- 2 polévkové lžíce oleje
- 1 cibule (oloupaná a na kostičky nakrájená)
- 1 plechovka loupaných (drcených) rajčat
- 400 - 500 g passaty (pasírovaných rajčat)
- 2 polévkové lžíce rajského protlaku
- 1 nadrobno pokrájená menší paprika nebo 1 polévková lžíce ajvaru (paprikové pasty)
- 2 lžičky soli
- 3 lžičky Koření od Antonína Rajská
- 2 ks bobkového listu
- kousek perníku na strouhání (nebo 1 rumový perníček)
- horká voda

Nejdříve si připravíme kuskusovou náplň. Na oleji s máslem orestujeme celer s mrkví (ale pozor nepřipálit, bylo by to hořké). Pak přilijeme horkou vodu, přidáme koření a sůl, vsypeme kuskus. Promícháme, přivedeme k varu a cca 5 minut zvolna a za stálého míchání povaříme. Směs přesypeme do mísy a necháme trochu vychladnout. Mezitím si očistíme papriky a pak je naplníme je připravenou směsí. Na omáčku si na dalším oleji zesklivatíme cibulku, přidáme pokrájenou papriku, orestujeme ji, zalijeme oběma druhy rajčat, okořeníme. Do omáčky vložíme naplněné papriky, dolijeme horkou vodou tak, aby byly nejméně z poloviny ponořené, a na mírném ohni necháme vařit 15 minut. Papriky opatrně otočíme vrchní stranou dolů a povaříme ještě 15 minut. Po této době papriky vyjmeme z omáčky a uchováme v teple (například v MW troubě). Z omáčky vybereme bobkové listy, přidáme nastrouhaný perník a omáčku rozmixujeme ponorným mixérem. Ochutnáme, podle potřeby dochutíme (solí či cukrem). Papriky vrátíme do omáčky nebo servírujeme po jednotlivých porcích a zalité omáčkou.

Podáváme s oblíbenou přílohou, například vařenými těstovinami, dušenou rýží nebo kynutým knedlíkem. Pokud si připravíme kuskusu větší množství, můžeme podávat i s ním.