



## PLNENA PAPRIKA GEFÜLLTE PAPRIKA

**Porcii/Portionen:** 4-6 | **Príprava:** 10 minút

**Tepelná úprava/Kochzeit:** 20 minút

### **Budeš potrebova / Zutaten:**

5 zelených paprik, 200 g mletého bravčového mäsa, 200 g mletého hovädzieho mäsa, 1 cibuľu, 2 strúčiky cesnaku, 1 vajce, majorán, soľ, mleté čierne korenie, 1 hrnček ryže.

### **Na omáčku:**

olej, múku, 2 rajčiakové pretlaky, bobkový list, 1 lyžicu cukru, soľ.



### **Postup prípravy/Zubereitung:**

Ryžu spoločne udus, pridaj do nej postrúhanú cibuľu, prelisovaný cesnak, mleté mäso, vajce, majorán, soľ, čierne korenie. Dobre zamiešaj a naplň pripravené papriky zbavené semien. Zo zvyšku formuj guľky. Papriky aj guľky vlož do omáčky a var asi 30 minút.

### **Omáčka:**

V hrnci urob zápražku a zalej ju studenou vodou. Pridaj rajčiakový pretlak, bobkový list, cukor, soľ a nechaj prejsť varom. Pridaj guľky a papriku.

Dobrá chuť. Guten Appetit!