

# Plněné pečené bulharské papriky

---

Plněné papriky nejsou jen papriky plněné masem v rajské omáčce. Pokud ale ochutnáte tyto pečené papriky, tak na to, že existují papriky v rajské omáčce, si ani nevzpomenete. Pro mne když se totiž řekne plněné papriky, tak si vybavím jen tyto. V paprikách by měla spíše převažovat rýže než maso. Ale záleží jak to má kdo rád. Ale jinak rýže v paprikách už vlastně nahrazuje samotnou přílohu. Když jsem jako malý byl nemocný a přijela na návštěvu babi T. z Nýřan s pekáčem plněných paprik, tak jsem se vždy ihned uzdravil a mohl jsem odjet rovnou k nim:-)

**Porce:** 4 osoby

## Suroviny:

- 12 ks slovenské nebo bílé papriky
- 2 rajčata
- 200 – 250 g rýže (syrové)
- 500 – 600 g mletého masa (nejlepší mix vepřového a hovězího)
- 1 větší cibule
- 4-5 stroužků česneku
- 4 lžíce oleje
- 3 lžíce mléka nebo vody
- sůl, pepř

## Postup:

Na pánvi rozpálíme olej a přidáme nadrobno pokrájenou cibuli a smažíme do růžova, přidáme mleté maso a rajčata nakrájená na kousky a můžeme přidat 3 lžíce mléka nebo vody, aby nám maso nezhrudkovatělo. Mícháme měchačkou na tužší kaši

a pomalu opékáme. Přisypeme syrovou rýži a dva prolisované stroužky česneku.

A dále cca pět minut provaříme, dochutíme solí a pepřem. Směs potřebujeme spíše řidší, jelikož při zapékání potřebujeme, aby si rýže vzala z náplně a paprik vlhkost a udělala se do měkka.

Paprikám odřízneme hořejší stonek a uděláme „pokličku“, očistíme od semínek a omyjeme. Plníme pod okraj a přiklopíme „pokličkou“. Pokud nám trocha směsi vyteče a upeče se přímo v pekáči nevadí, je to to nejlepší. Naplněné papriky naskládáme na pekáč a papriky posypeme nakrájeným česnekem na plátky. Pokapeme zbylým olejem a podlijeme trochou vody. Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C asi 40 minut. Na začátku můžeme pekáč přikrýt alobalem a následně v závěru dopečeme do zlatova.

Pokud by vám směs zbyla, můžete ji dát upéct mezi papriky. Tyto papriky podáváme jen s čerstvým chlebem nejlépe domácím.

**Tip:** papriky je nejlepší ujídat rovnou z pekáče, ale výborné jsou i studené druhý den, klidně i bez chleba.