

Plněné papriky

Suroviny pro papriky:



500 g	Mleté maso mix
6 ks	Papriky
2 lžičky	Majoránka
1/3 lžičky	Kmín mletý
1 lžička	Soli
1/4 lžičky	Pepř mletý
1 lžička	Podravka
1 kus	Cibule
1 ks	Vežce

Postup:

Do mísy dáme mleté maso, majoránku, kmín mletý, sůl, pepř mletý, podravku, nadrobno nakrájenou cibuli a vejce. Tuto směs řádně promícháme.



Omyté papriky na obou koncích odřízneme a naplníme směsí, až maso začne na druhé straně vylézat, pak zahladíme oba konce mokrou rukou.

Takto si připravíme všechny papriky, některé můžeme ihned zamrazit.



Papriky ve vhodném hrnci zalijeme vodou, přidáme lžičku soli a vaříme 20 minut.

Po té je vyndáme a necháme okapat.

Vývar z paprik nevytléváme, poslouží nám jako skvělý vývar na základ omáčky.



Suroviny na rajskou omáčku:



50 g	Másla
2 lžíce	Oleje
1 ks	Cibule
5 kuliček	Nové koření
5 kuliček	Pepř celý
5 ks	Hřebíček
2 ks	Bobkový list
2 lžíce	Hladká mouka
3 ks	Oloupaných rajčat
2 ks	Rajský protlak 120 g
½ lžičky	Sůl
2 špetky	Tymián
½ kelímku	Šlehačka
1 lžíce	Cukru krystal
¼ lžičky	Skořice mletá

Postup:



Rajčata oloupeme nejlépe tak, že je nařízneme do kříže a dáme do vařící vody asi na 1 minutu a pak jdou lehce oloupat.

Ve velkém hrnci rozpustíme máslo a přidáme 2 lžíce oleje. Tím zajistíme, že se máslo nebude při 120°C připalovat. Tuto teplotu udržujeme po celou dobu přípravy omáčky.

Do směsi oleje a másla vhodíme nakrájenou cibuli, 2x bobkový list, 5 kuliček Nového koření, stejné množství pepře a hřebíček.

Cibulku restujeme asi 3 minuty a pak přihodíme lžici cukru krystal. Restujeme asi 30 vteřin a pak přidáme 2 lžíce hladké mouky. Restujeme asi minutu a pak ihned zalijeme vývarem. Dobře rozmícháme, přidáme 1/3 lžičky soli a 10 minut povaříme.

V dalším kroku přidáme 2 balení rajského protlaku. Dobře rozmícháme, přidáme 2 špetky tymiánu a povaříme asi minutu. Vše scedíme a omáčku vrátíme do hrnce. Postupně zahustíme perníkem. Vždy přidáme trochu (lžici) a počkáme asi minutu. Pak vyhodnotíme hustotu a případně přidáme další perník.

Když jsme spokojeni s hustotou, přilijeme asi 100 ml šlehačky. Ta nám omáčku velmi zjemní. Podle chuti dosolíme a dosladíme. Na úplný závěr přidáme 1/4 lžičky mleté skořice, vložíme papriky do omáčky, prohřejeme a podáváme.