

Plněné pečené papriky s bramborem

Potřebujeme: (na 4 porce)

- 400g mletého vepřového masa
- 1 vejce
- sůl
- pepř
- sušené oregano
- sušená petrželka
- 200g balkánského sýra
- papriky (dle velikosti 4-6)
- brambory – cca 600g
- 1 velká cibule
- 1 červená cibule
- rozmarýn
- olivový olej

Jaké potřebujeme nádobí?

- prkénko
- ostrý nůž
- 2x mísa
- lžička
- lžíce
- zapékací mísa / pekáč

Postup:

- do mísy dáme mleté maso
- přidáme vajíčko, 1 lžičku oregana, 1 lžici petrželky
- osolíme, opepříme a zamícháme
- balkánský sýr nakrájíme na kostičky
- přidáme sýr do mísy a zamícháme
- vezmeme papriky a ukrojíme vršek (kousek okolo stopky)
- papriky vydlabeme (bílé a semínka pryč)
- papriky naplníme směsí s masem
- brambory umyjeme
- nakrájíme brambory na měsíčky
- cibule oloupeme a také nakrájíme na měsíčky
- cibule a brambory dáme do druhé mísy

- přidáme 1 lžici olivového oleje a rozmarýn
- osolíme a opepříme
- zamícháme
- brambory s cibulí nasypeme do zapékací misky / pekáčku
- na brambory s cibulí položíme papriky
- pečeme 😊