

Chilli papričky plněné mletým masem

<https://www.chillikuchyne.cz/chilli-papričky-plněné-mletým-masem/>



6 Porce - 210 Kč



80 min Příprava



Paprička jalapeno
6 ks



Olej
1 lžička



Cibule
1/2 ks



Mleté hovězí maso
0,5 kg



Dlouhozrnná rýže
1 hrnek; vařená



Rajčata
1 ks; nakrájené



Zeleninový vývar
1/2 hrnku

Chystáte party? Máte chuť na něco **pikantního**? **Chilli papričky plněné mletým masem** na stole dlouho nevydrží. Připravte jednoduchou a přitom **geniální chuťovku**, která snadno poslouží jako předkrm, lehká večeře, ale skvěle doplní i filmový večer.

:-)

Rozehřejte troubu na 180 °C.

Z chilli papriček odstraňte stopku a semena, a uložte stranou.

Rozehřejte na pánvi olej a orestujte cibuli. Přidejte **mleté hovězí** a opékejte jej alespoň osm minut.

Přidejte rýži, rajče, zeleninový vývar, bazalku, sůl a pepř, a povařte ještě minutu. Přidejte sýr a dobře **promíchejte**.

Směsí naplňte šest papriček a položte je na mělký pekáč. Posypejte zbylou mozzarelou. Přikryjte je alobalem a **pečte 30 minut**.

Chilli Kuchyně s.r.o.

<http://www.chillikuchyne.cz>