

# Papriky plněné boloňské

Apetit 10/15

## Ingredience

- olej olivový — 1-2 lžíce
- 1 velká cibule nakrájená nadrobno
- 2 drcené stroužky česneku
- 500 g mletého hovězího masa
- 2 x 400 g konzervy nakrájených rajčat
- Hrst čerstvého nebo sušeného oregana
- 2 lžíce dobrého kečupu
- Sůl, mletý pepř
- 4 různobarevné papriky
- 100 g mozarely nebo čedaru
- Hrst lístků bazalky

## Postup

Troubu rozehřejeme na 180 st. C. Veš velké hlubší pánvi rozehřejeme olej, přidáme cibuli a pár minut opékáme do změknutí. Pak přidáme česnek a maso a opékáme dohněda – během opékání rozbíjíme tvořící se hrudky vařečkou. Přidáme rajčata, oregano a kečup, promícháme, osolíme opepříme a dusíme 30 minut. Mezitím papriky rozpůlíme a zbavíme semeníků. Vložíme je řeznou stranou vzhůru do pekáče, osolíme a pečeme 20 minut. Do rozpečených paprik rozdělíme masovou směs, posypeme strouhaným sýrem a dáme 10 minut dopéct. Hotové ozdobíme bazalkou.