

## Töltött paprika

### Hozzávalók:

- 1 kg darált hús
- 8-10 darab TV-paprika
- paradicsomlé
- víz
- 15 dkg rizs
- só, bors
- sertészsír
- őrölt fűszerpaprika
- fokhagyma
- 2 fej vöröshagyma
- zellergumó és zellerzöld
- liszt

### Elkészítése:

A paprikát megmossuk, kicsumázzuk, a hagymákat összevágjuk.

A rizst megmossuk, kevés zsiradékon üvegesre pirítjuk. Hozzáadjuk az apróra darabolt vöröshagymát, és együtt dinszteljük, majd megszórjuk pirospaprikával; a darált húshoz adjuk. Ízesítjük sóval, borssal. Jól összekeverjük, és gombócokat formázunk a húsmasszából, majd beletöltjük a paprikába.

Egy nagy lábasban zsiradékon hagymát pirítunk, beleszórjuk a zellerzöldjét, azt is kissé megpirítjuk, majd liszttel megszórjuk. Beleöntjük a paradicsomlevet, vízzel hígítjuk, és hozzáadjuk a zellergumót is. Óvatosan behelyezzük a megtöltött paprikákat. Alacsony hőfokon, időnként megrázogatva, fedővel fedve 45-50 percig főzzük.

**Séfünk tippje:** Sertéshús helyett darált pulykahúsból, vagy akár húsmentesen is elkészíthetjük, utóbbi esetben tojásos zöldséraguval töltjük meg a paprikát.