

Töltött paprika konyhafőnök módon - Rákóczi János mesterszakács
receptje



Hozzávalók:

10 közepes nagyságú zöldpaprika (tévépaprika), 50-60 dkg főtt füstölt tarja, 2 evőkanál vastag (sűrű) besamel (esetleg sűrű tejföl vagy natúr krémsajt), 1-2 tojássárgája, 1-1 késhegynyi pirospaprika és őrölt fekete bors, 1 kg friss vagy fagyasztott leveles vajas tészta a lekenéshez:

1 tojás

a mártáshoz:

1/3 rész paradicsompaprika püré (marináltpaprika-püré), 1/3 rész paradicsompüré (sűrített paradicsom), 1/3 rész tejföl, só, őrölt fekete bors, pár csepp konyak

1. A paprikákat kicsumázzuk, majd miután ereiket kikapartuk, forrásban lévő vízbe rakjuk, 1-2 perc elteltével kiemeljük, leszárogatjuk.
2. A tarját ledaráljuk, a besamellel és a tojássárgájával kikeverjük, a pirospaprikával és a borssal fűszerezzük, ha kell, megsózzuk. A paprikák üregébe töltjük.
3. A vajastésztát kb. 3 milliméter vékonyságúra nyújtjuk, majd 10 egyforma négyzetre vágjuk. Felvert tojással lekenjük. Mindegyikre rakunk egy töltött paprikát, majd a tészta négy sarkát a paprika tetején egymásba nyomkodjuk, nehogy sütés közben kinyíljon. Ha valahol leesne egy kis darab a tésztából, ötforintos nagyságú kis tésztakorongokat szúrjunk ki belőle, s ezt is nyomjuk a tetejébe. Felvert tojással lekenjük. Húsvillával pár helyen jó mélyen beleszúrunk.
4. Előmelegített sütőben, nagy lánggal (220 °C; légkeveréses sütőben 200 °C) 18-20 perc alatt megsütjük.
5. Közben a mártáshoz valókat simára keverjük, kissé megsózzuk, megborsozzuk, pár csepp konyakkal ízesítjük. Külön mártásos csészében tálaljuk a forró paprika mellé.

10 főre

Töltött paprika konyhafőnök módon – Rákóczi János mesterszakács
receptje

Elkészítési idő: 1 óra
Egy adag: kb. 700 kcal