

Papryka nadziewana

Przepis dodany przez użytkownika trini6



papryka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- papryka - 6 szt.
- mięso mielone - 40 dag
- ryż - 10 dag
- mąka - 5 dag
- smalec - 5 dag
- sól pieprz cukier -
- cebula -
- śmietanka - 1/2 szkl.
- puszka przecieru pomidorowego wymieszanego z sokiem pomidorowym -

Etapy przyrządzenia:

1.



Ryż opłukać, wrzucić na 10 min na wrzątek, odcedzić

2.



Cebulę posiekać, zeszklić na tłuszczu

3.

Wymieszać ryż z mięsem, przyprawić solą i pieprzem

4.



Z papryk odciąć spody, wyjąć gniazda nasienne

5.

Napełnić papryki farszem. Włożyć do garnka, zalać wodą, posolić, gotować pod przykryciem, aż zmiękną

6.

Z mąki i smalcu przygotować zasmażkę, wlać przecier pomidorowy, gotować 20 min,

przyprawić. Włożyć papryki, polać śmietaną

