
Papryka nadziewana 15 min

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1077 razy.

Kuchnia z szybkaru

12 owoców papryki (60 dag)

0,5 szklanki ryżu

1 szklanka wody

15 dag wieprzowiny mielonej surowej lub gotowanej

2 cebule

5 łyżek oleju; sól i pieprz do smaku

ewentualnie 1 łyżka koncentratu pomidorowego

Paprykę umyć , wydrążyć pestki. Na połowie tłuszczu podsmażyć do przezroczystości oczyszczoną i pokrojoną cebulę, wsypać do niej ryż i smażyć dalej razem, aż zrobi się szklisty. Połączyć z mięsem, posolić i popieprzyć , wymieszać . Powstałym nadzieniem (farszem) napełniać strąki papryki do trzech czwartych ich pojemności i układać w szybkarze. Dodać resztę tłuszczu, wlać wodę i, kto lubi, koncentrat pomidorowy. Zamknąć szybkarz i ogrzewać 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Uwaga! Za miast mięsa można do nadzienia dać uduszone w tłuszczu pieczarki lub warzywa.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD