
Papryka nadziewana z ryżem 15 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1085 razy.

Kuchnia z szybkowaru

4 duże papryki

30 dag mielonego mięsa lub płupek czy serc

1 jajo

1 łyżka tartej bułki

1 cebula

sól

mielona papryka

pieprz i tymianek do smaku

1 szklanka ryżu

3 dag tłuszczu

sól do smaku

Mielone mięso, jajo, tartą bułkę, posiekaną cebulę i przyprawy wymieszać i napełniać tym nadzieniem przecięte wzdłuż i pozbawione gniazd nasiennych papryki. Ułożyć je w szybkowarze przecięciem do góry, wlać 1 szklankę wody. Do wkładki nieperforowanej wsypać ryż, włożyć tłuszcz, posolić. Wlać 2,5 szklanki wody i wstawić do szybkowaru ponad papryki. Szybkowar zamknąć i ogrzewać 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Podawać paprykę z ryżem polaną sosem pomidorowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD