
PAPRYKA FASZEROWANA PO BUŁGARSKU

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1195 razy.

80 dag papryki zielonej,
30 dag groszku zielonego,
10 dag tłuszczu,
2 jaja,
2 czerstwe bułki,
pół szklanki mleka,
10 dag przecieru pomidorowego,
3 łyżki kaszy manny,
łyżka mąki,
przyprawa do zup,
cukier,
sól,
pieprz,
koper,
szklanka wywaru z włoścзыzny

Paprykę wydrążyć i sparzyć wrzątkiem. Bułki namoczyć w mleku i dokładnie odcisnąć. Dodać jaja, tłuszcz, ugotowany (świeży lub konserwowy) groszek kaszę manną, siekany koper; wyrobić i przyprawić do smaku. Przygotowanym nadzieniem napełnić ostudzone strąki papryki. Włożyć do rondla, podlać wywarem z włoścзыzny i dusić do miękkości. Na koniec dodać przecier pomidorowy, zagęścić mąką, doprawić przyprawą do zup. Podawać z ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD