
Papryka po turecku

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1058 razy.

75 dag papryki zielonej,
30 dag ryżu,
10 dag tłuszczu,
cukier,
3 dag czarnych rodzyneków,
pół szklanki przecieru pomidorowego,
duża cebula,
4 łyżki tartej bułki,
sól,
papryka,
pieprz,
ziele angielskie,
4 jaja,
szklanka wywaru z włoszczyzny

Z papryki usunąć gniazda nasienne, strąki opłukać i osączyć. Ryż ugotować na wpół miękko, potem opłukać zimną wodą. Cebulę posiekać, zrumienić, wbić jaja i lekko podsmażyć. Gdy ostygnie - dodać tartą bułkę, cukier, pieprz i utarte ziele angielskie. Nadzieniem napełniać luźno strąki papryki. Rondel wysmarować tłuszczem, na dno wsypać warstwę ugotowanego na wpół miękko ryżu wymieszanego z rodzynekami, ułożyć paprykę, przesypaną ryżem, następnie znowu papryką, warstwa ryżu itd. Przecier pomidorowy przesmażyć z papryką w proszku, rozprowadzić wywarem z włoszczyzny; zalać potrawę. Całość przykryć pokrywą i zapiec w piekarniku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD