
Papryka faszerowana grzybami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1285 razy.

80 dag zielonej papryki,
40 dag grzybów,
3 łyżki tłuszczu,
cebula, pół
szklanki śmietany,
łyżka mąki,
4 łyżki tartej bułki,
sól, pieprz,
2 jaja,
szklanka wywaru z włoszczyzny

Z papryki usunąć gniazda nasienne, opłukać , sparzyć wrzącą osoloną wodą. Cebulę pokrajać , przesmażyć , dodać drobno poszatkowane grzyby i uduścić . Powstałą masę ostudzić , przyprawić da smaku, dodać tartą bułkę i jaja ugotowane na twardo i posiekane. Napełnić nadzieniem paprykę, włożyć do rondla, podlać wywarem z włoszczyzny i uduścić do miękkości. Sos podprawić śmietaną i mąką. Podawać z ziemniakami lub ryżem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD