
Papryka nadziewana mięsem wieprzowym

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1089 razy.

5 dużych sztuk papryki warzywnej
40 dag mielonej wieprzowiny
1 mała bułka kajzerka
2 dag tłuszczu
3 dag cebuli
sól cukier
pieprz
Sos:
5 dag tłuszczu
3 dag mąki
4 dag powidełek pomidorowych
sól

Paprykę opłukać , wyciąć piętę z szypułką, wyjąć wszystkie nasiona. Namoczyć i odcisnąć czerstwą bułkę; cebulę lekko zrumienić z tłuszczem. Rozetrzeć mięso z bułką, dodać cebulę smażoną, soli i pieprzu do smaku. Paprykę nadziać mięsem; paprykę ułożyć ciasno w rondelku, zalać niewielką ilością wody, przykryć i uduśić do miękkości obracając paprykę w czasie duszenia. Gdy papryka jest już miękka, sporządzić sos: tłuszcz z mąką lekko zrumienić , dodać pomidory i wywar z papryki; sos rozmieszać na gładką masę, zagotować i przyprawić solą i cukrem. Sosem tym zalać paprykę i chwilę podduśić . Podawać z ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD