

---

# Papryka nadziewana mięsem wieprzowym

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1168 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 niedużą ilością wody, przykryć i udusić 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 poddusić . Podawać z ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD