
Papryka nadziewana ryżem i mięsem z pomidorami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1136 razy.

5 dużych sztuk papryki warzywnej

Nadzienie:

10dag ryżu

1szklanka wody

sól

2 dag tłuszczu

2 dag cebuli

25 dag mielonej wieprzowiny

sól

pieprz

3 dag smalcu

Sos:

50 dag pomidorów

3 dag tłuszczu (masła)

sól

cukier

Przygotować paprykę, tak jak podano wyżej. Ryż opłukać. Cebulę drobno pokrajać, lekko zrumienić z tłuszczem, wymieszać z ryżem; zagotować wodę, włożyć ryż, dodać soli i pieprzu do smaku i gotować pod przykryciem na brzegu kuchni. Gdy ryż się dogotowuje, zestawić go, ostudzić, wymieszać z surowym mielonym mięsem, dodać soli i pieprzu. Nadzieniem tym nadziać wydrążone owoce papryki, ciasno je ułożyć w rondelku i podlać trochę wodą, dodać smalec, sól, pieprz i udusić do miękkości. Pomidory opłukać, pokrajać w części takie jak w pomarańczy, szybko obsmażyć na maśle na patelni z obydwu stron, oprószyć solą, cukrem i pieprzem. Pomidory obsmażyć, gdy papryka jest już miękka. Po usmażeniu wydawać szybko paprykę obłożoną podsmażonymi słodkavo-kwaśnymi pomidorami. Podawać z gotowanymi młodymi ziemniakami lub z frytkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD