

---

# Faszerowana papryka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2623 razy.

40 dag. mielonej wołowiny,

4 zielone papryki,

cebula,

ząbek czosnku,

2 pomidory,

łyżka rodzynek,

5-6 zielonych oliwek,

50 g. migdałów,

łyżka octu lub soku z cytryny,

2 łyżki mąki,

jajko,

filiżanka tartej bułki,

czarny pieprz,

sól,

oliwa lub olej do smażenia.

Strąki papryki podpiec na ruszcie, aż popęka skórka, obrać , naciąć , wyjąć nasiona. Cebulę pokroić , czosnek posiekać i rozgnieść z solą. Pomidory sparzyć we wrzątku, obrać ze skórki i drobno pokroić . Rodzynki umyć . Cebulę zeszklić na oliwie, potem krótko podsmażyć z mięsem.

Migdały sparzyć , osączyć , zdjąć skórkę, razem z oliwkami

drobno posiekać . Wymieszać z pomidorami, mięsem, pieprzem, czosnkiem, cebulą, rodzynekami, przyprawić solą

i octem lub sokiem z cytryny. Smażyć przez 5 minut.

Farszem nappełnić strąki papryki, panierować je w mące,

rozbitym jajku i tartej bułce. Smażyć z obu stron na złoty kolor.