
Papryka nadziewana mięsem i ryżem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5143 razy.

8-12 owoców papryki,

1/2 szklanki ryżu,

20-25 dag mielonego mięsa,

łyżka zielonej pietruszki,

sól, pieprz,

jajko

5 dag tłuszczu,

3-4 pomidory,

cebula

Paprykę krótko obgotować , przelać zimną wodą, usunąć nasiona. Ryż ugotowany na sypko, mięso mielone, jajko i posiekaną zieleninę wyrobić , przyprawić solą i pieprzem. Nadzienie rozłożyć ciasno do przygotowanej papryki. Stopić tłuszcz w naczyniu, dodać drobno pokrojoną cebulę podsmażyć . Ułożyć nadziana paprykę, podlać małą ilością wody, dodać kostkę bulionowa, dusić pod przykryciem około 30 min. Mniej więcej po 20 min dodać obrane ze skórki, pokrojone pomidory. Podając posypać zieleniną.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>