
Papryka nadziewana warzywami i jajkiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2289 razy.

8-10 sztuk papryki,

porcja włoszczyzny,

5 łyżek oleju,

cebula,

2 ząbki czosnku,

2 jajka,

łyżka zielonej pietruszki,

3-4 pomidory

Umytą paprykę w całości włożyć na 6-8 min do wrzącej wody a następnie wyjąć i wystudzić . Oczyszczyć z nasion. Włoszczyznę obrać , pokroić w cienkie słupki. Cebulę pokroić w ć wierć krawki. Podsmażyć krótko warzywa w połowie przewidzianej ilości tłuszczu, skropić wodą, udusić do miękkości dodając pod koniec duszenia połowę pomidorów obranych ze skórki i drobno pokrajanych. Warzywa zestawić z ognia, przyprawić solą i mieloną papryką, wymieszać z surowymi jajkami, dodać zielonej pietruszki lub kopru. Masa napełnić przygotowaną paprykę i ułożyć je w naczyniu dodając resztę tłuszczu oraz pozostałe pomidory obrane ze skórki i pokrojone na małe części. Dusić razem ok 15 min Podawać z naturalnym sosem, posypane zieleniną.

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