
Papryka nadziewana mięsem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2978 razy.

SKŁADNIKI:

- * 500 g papryki
- * 200 g ryżu
- * 100 g mielonego mięsa
- * 50 g szynki
- * pół szklanki białego wytrawnego wina
- * 3 łyżki oliwy lub oleju
- * 2 szklanki rosołu z ekstraktu
- * sól

Paprykę umyć , ściąć wierzchnie części razem z szypułką, usunąć nasiona i wewnętrzne przegrody. W dużej ilości wody ugotować na wpół miękko ryż. Odcedzić , wystudzić , wymieszać z mięsem oraz drobno pokrojoną szynką, posolić .

Nadziać strąki papryki, przykryć ściętym "wieczkiem", ułożyć w ogniotrwałym garnku, zalać winem, oliwą oraz rosołem. Wstawić do średnio gorącego piekarnika i piec ok. 30 minut. Podawać na gorąco, jako osobne danie.

Przepis Nr. 61 Jeszcze troche Piepszu.

Nadesłał(a):