Faszerowane pomidory i papryki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2033 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

6 twardych duzych pomidorow,

6 wysokich zielonych papryk,

2 cebule,

1 peczek siekanej zielonej pietruszki,

250 ml soku pomidorowego,

375 ml oleju,

250 g ryzu,

125 g cukru,

sol, pieprz.

1. Papryki i pomidory dokladnie umyc, osuszyc. Ostrym nozem odciac gory kazdego

pomidora i kazdej papryki. Z pomidorow usunac miazsz uwazajac, by nie przebic skorki, miazsz przetrzec przez sito, odrzucajac pestki. Z papryk usunac

pestki.

2. Na patelni rozgrzac 250 ml oleju. Cebule posiekac, wrzucic na patelnie, zanim calkiem zmieknie wsypac ryz i smazyc, az stanie sie szklisty.

3. Miazsz z pomidorow wrzucic do ryzu, dodac sol, pieprz, zielona pietruszke i

pol szklanki wody. Podgrzewac, az woda zostanie wchlonieta, zmniejszyc ogien

4. Do kazdego pomidora i papryki nasypac po pol lyzeczki cukru. Nastepnie napelnic je do polowy farszem ryzowym. Nalezy zostawic miejsce na peczniejacy

ryz. Dodac po lyzce wody i cukru. Nakryc odcietymi na poczatku czesciami.

5. Warzywa umiescic w naczyniu do zapiekania, wlac sok pomidorowy i pozostale

pol szklanki oleju, oproszyc sola i pieprzem. Piec 1 godz. Podawac gorace z

sosem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 9 "Kuchnia grecka", strona 76.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)