
Papryka faszerowana miesem i ryzem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3545 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

4 papryki,

100 g ugotowanego ryżu,

150 g mielonej wieprzowiny lub baraniny,

1 cebula,

1 łyżka masła,

szczypta majeranku,

200 ml bulionu,

sol, pieprz.

1. Papryki umyc, odkroic wierzchy, usunac gniazda nasienne. Cebule posiekac i

podsmazyc na masle. Dodac ryz, sol, pieprz, majeranek i zmielone mieso. Wymieszac. Farszem napelnic papryki. Przykryc odkrojonymi czesciami, wlozyc do

plaskiego naczynia, podlac bulionem, zapiekac 50 min w temp. 200°C lub dusic

40 min.

- Pod koniec pieczenia mozna papryke posypac parmezanem. Papryke mozna rowniez

piec lub dusic w sosie pomidorowym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 31.

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