
Papryka faszerowana po sycylijsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2901 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 45 min.

4 papryki zolte,

6 pomidorow,

oliwa do wysmarowania formy.

Farsz:

500 g mielonej chudej wolowiny,

1 duza cebula,

3 zabki czosnku,

1 mala, ostra czerwona papryczka,

1 peczek siekanej zielonej pietruszki,

2/3 peczka siekanej zielonej bazylii,

3 lyzki tartej bulki,

3 lyzki wymoczonych i odcisnietych rodzynkow,

12 wypestkowanych i drobno pokrojonych czarnych oliwek,

12 obranych i posiekanych slodkich migdalow,

100 ml oliwy,

sol, pieprz.

1. Papryki oplukac, usunac z nich szypulki (odciac je z gorna czescia papryki,

nie wyrzucac), wypestkowac, oplukac ponownie i ulozyc na serwecie, by obeschly.

2. Cebule i czosnek obrac i drobno posiekac, po czym podsmażyc na silnie rozgrzanej oliwie. Dodac tarta bulke i smazyc dalej poki sie nie zrumieni. Dodac umyta, wypestkowana i drobno pokrojona ostra papryczke, migdaly i rodzynki. Podsmażac 2 min. Dodac mieso oraz pozostale skladniki farszu. Osolic,

dodac pieprz i dobrze wymieszac. Farszem tym napelniac papryki.

3. Pomidory sparzyc wrzatkiem, obrac, wypestkowac i pokroic w cwiartki.

4. Nafaszerowane papryki ukladac na dnie posmarowanego oliwa, zaroodpornego naczynia, zachowujac miedzy nimi spore odstepy, ktore wypelnic pomidorami.

5. Skropic wszystko oliwa i zapiekac 1 godz. w nagrzanym do temp. 190°C piekarniku. Podawac gorace, przybrane "dekielkami" (odcietymi wczesniej gornymi

czesciami papryk).

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 64.

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

