
Zielona papryka faszerowana

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1941 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

12 duzych, zielonych papryk jednakowej wielkosci,

Nadzienie:

600 g mielonej wieprzowiny,

100 g ryzu,

200 ml wody,

1 cebula,

2 lyzki smalcu,

1/2 peczka zielonej pietruszki,

1,5 jajka,

czosnek, sol, pieprz.

Sos pomidorowy:

1,5 kg pomidorow lub 350 g koncentratu pomidorowego,

1 cebula.

1 marchewka,

1 maly seler z nacia,

6 lyzek smalcu,

3 lyzki maki,

sol, pieprz.

1. Papryki umyc, odciac wierzchy, usunac gniazda nasienne. Jarzyny umyc, drobno posiekac.

2. Przygotowac sos: w duzym garnku rozgrzac smalec, wrzucic posiekana cebule, marchewke i seler. Posypac maki i podsmażyc na jasno brazowy kolor. Dodac pomidory, troche wody i przyprawy. Gdy pomidory sie rozgotuja, przetrzec sos przez sito i dusic ponownie na malym ogniu ok. 30 min. (Sos powinien byc gesty i slodki.)

3. Przygotowac nadzienie: podsmażyc ryz na 1 lyzce smalcu, zalac wrzatkciem, osolic i gotowac 10 min. Na pozostalym smalcu zrumienic posiekana cebule,

zielona pietruszke i czosnek. Ostudzic. Dodac jajko, mielone mieso, podgotowany ryz, sol i przyprawy. Nadzienie dobrze wymieszac, napelnic nim papryki.

W duzym garnku ulozyc faszerowane w jednej warstwie i zalac sosem. Gotowac

na małym ogniu pod przykryciem. Nie mieszać, ale od czasu do czasu wstrząsnąć garnkiem.

4. Podawać z gotowanymi kartoflami posypanymi zieloną pietruszką.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 62.

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