

Papryka faszerowana

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85



Sprawdzony przepis na pyszną nadziewaną paprykę.

Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- świeża papryka - 10
- mielone mięso - 30 dag
- ryż - 4 łyżka(i)
- jajka - 2
- duża cebula - 1
- bulion z kostek - 2 szkl.
- koncentrat pomidorowy -
- przyprawy: sól, pieprz, zioła, majeranek, przyprawa do mięsa, Vegeta, ziarenka smaku -
- ser żółty - do posypania
- czarne oliwki -
- mała puszka kukurydzy -

Przydatne akcesoria:

nóż, deska do krojenia, naczynie żaroodporne, garnek, patelnia

Etapy przyrządzania:

- 1.** Paprykę umyć, ściąć górę i usunąć ziarna.
- 2.** Cebulkę drobno pokroić i podsmażyć na patelni, dodać pokrojone czarne oliwki (w kółka) wsypać ugotowany ryż i jeszcze przez chwilę razem smażyć.
- 3.** Cebulę z oliwkami i ryżem dodać do mięsa, następnie kukurydzę, wbić jajka, doprawić solą, pieprzem, ziołami, Vegetą i przyprawą do mięsa, dobrze wyrobić.
- 4.** Paprykę napęlić farszem, ustawić w naczyniu żaroodpornym. wlać bulion, dodać koncentrat pomidorowy (do smaku) doprawić solą, pieprzem, ziarenkami smaku, Vegetą i innymi. Przykryć i dusić na małym ogniu ok 50 minut, 5 min przed końcem posypać startym serem.