

Nadziewana papryka



Autor: **Jagoda50**
Przepisów: **210** Ocena: **14087**

 3-4 os.  60 min  łatwe  przystępne

Składniki:

- papryka 4 strąki
- mięso z indyka 80 dkg
- ryż woreczek
- sól do smaku
- majeranek łyżeczka
- świeżo starty imbir pół łyżeczki
- suszone pomidory kilka sztuk

Sposób przygotowania:

- 1 z papryki wyciąć gniazda nasienne
- 2 ryż ugotować
- 3 mięso zemleć dodać ugotowany ryż ,imbir,majeranek,pokrojone pomidory,doprawić solą,wymieszać,jeśli farsz jest zbyt ścisły dolać troszkę bulionu
- 4 papryki nadziać farszem,włożyć do rondła,podlać bulionem i dusić do miękkości na wolnym ogniu,można zje zapiec w naczyniu żaroodpornym ale mnie smakuja takie duszone
- 5 można je podać z różnymi sosami np.śmietanowym,pomidorowym lub pieczarkowym

Twoje notatki do przepisu: