

Nadziewana papryka

Autor: **Jagoda50**Przepisów: **210** Ocena: **14089**

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 rondla,podlać bulionem i dusić do miękkości na wolnym ogniu,można też zapiec w naczyniu żaroodpornym ale mniej smakuje takie duszone



- 5 można je podać z różnymi sosami np. śmietanowym, pomidorowym lub pieczarkowym



Twoje notatki do przepisu: