

Papryczki faszerowane smażonymi prawdziwkami.

Autor: **Docherro**Przepisów: **861** Ocena: **18066**

1-2 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- kilka podłużnych papryczek
- prawdziwki lub inne grzyby 600g
- masło 2 łyżki
- cebula
- bulion warzywny
- pieprz i sól do smaku
- łyżeczka suszonego lubczyku

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na maśle. Dodać pokrojone w kostkę grzyby i usmażyć do odparowania wody.

Doprawić do smaku pieprzem solą i suszonym lubczykiem.

Z papryk ściąć wierzch, łyżeczką nakładać grzyby i ułożyć w garnku.

- 2 Ściętymi kapeluszami przykryć papryczki.
Podlać bulionem tak na 3/4 wysokości papryk.
Przykryć i dusić na małym ogniu około 30min.
- 3 Smacznego życzę!

Twoje notatki do przepisu: