

Papryka faszerowana duszona w sosie pomidorowym.



Autor: **agulam22**
Przepisów: **105** Ocena: **6864**



1-2 os.



60 min



średnie przystępne



Składniki:

- Papryka czerwona, 5 szt
- cebula, 1 szt
- mięso mielone wieprzowe, 25 dag
- ryż, 20 dag
- szczypiorek, 1/3 pęczku
- sól i pieprz, do smaku
- kostka rosółowa drobiowa, 1 szt
- śmietana 18%, 3 łyżki
- Mąka pszenna, 1 łyżeczka
- koncentrat pomidorowy, 150g
- olej, 3 łyżki
- ser żółty, 10 dag

Sposób przygotowania:

- 1 Ryż ugotować na sypko, cebulę obrać i pod smażyć na oleju, dodać mięso i dusić do odparowania całego powstałego płynu. Połączyć z ryżem, dodać posiekany szczypiorek doprawić do smaku solą i pieprzem.
- 2 Papryki umyć, odciąć im górę (tak aby powstał kapelusik do zakrycia farszu). Do każdej papryki włożyć na dno 2 dag sera żółtego, delikatnie posolić i nałożyć farsz, zakryć kapelusikiem.
- 3 Kostkę rosółową wrzucić do 0.5 litra zimnej wody, dodać mąkę wymieszaną ze śmietaną, koncentrat pomidorowy, dokładnie wymieszać i powoli zagotować ciągle mieszając. (Sos można doprawić według własnych upodobań: pieprzem, ziołami lub czosnkiem).
- 4 W wysokim naczyniu układamy papryki wierzchem w górę i zalewamy ostrożnie sosem. Dusimy na wolnym ogniu ok 30 minut.
- 5 Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: