

papryki faszerowane

Autor: **anetaa26**Przepisów: **168** Ocena: **4246**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- papryka zielona, 10 szt
- mięso mielone, 0,5 kg
- ryż, 1/2 szklanki
- cebula, 1 szt
- olej, 4 łyżki
- przecier pomidorowy, 1 kartonik
- mąka, 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1) podsmażyć na 2 łyżkach oleju posiekana drobno cebulka, dodać poł szklanki wody i mięso, smażyć na wolnym ogniu dopóki nie wyparuje cała woda. pod koniec smażenia dodać sol, pieprz i słodka, mielona papryka. dodać do mięsa ryż.
- 2) paprykę umyć, usunąć gniazda nasienne. papryki faszerować masą mięsna, układać ciasno w garnku. zalać wodą, gotować do miękkości, na końcu gotowania dodać zasmażkę; na oleju podsmażyć mąkę, dodać przecier pomidorowy.
- 3) smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: