

Patisony nadziewane



Autor: **Twoje Imperium**
Przepisów: **1332** Ocena: **11267**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 8 średnich patisonów
- 30 dag mięsa mielonego
- mała torebka ryżu
- 1 cebula
- 1 mała czerwona papryka
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki posiekanych ziół (natka bazylii, oregano, lubczyk)
- vegeta
- łyżka oleju
- 4 łyżki koncentratu pomidorowego
- sos sojowy
- sos chili
- 10 dag startego żółtego sera
- szklanka bulionu
- sól
- pieprz
- cukier

Sposób przygotowania:

- 1 Patisony umyć, ściąć wierzchy, wydrążyć środki, lekko posolić. Ryż ugotować. Na oleju podsmażyć posiekaną cebulę i drobno pokrojoną paprykę, dodać mięso, usmażyć. Dołożyć koncentrat pomidorowy, roztarty czosnek i zioła. Wymieszać, przyprawić vegetą, sosem sojowym, sosem chili i cukrem. Dusić ok. 30 min.
- 2 Farszem napełnić (z górką) patisony, posypać z wierzchu serem, przykryć czapeczkami z wierzchów. Ułożyć je w formie żaroodpornej, na dno wlać bulion. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200°C na 40 minut. Przed podaniem udekorować zieleniną.
- 3 ok. 55 minut

Źródło: Twoje Imperium

Twoje notatki do przepisu: