

Papryka faszerowana mięsem



MARIPOSAS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	20 dag
cebula	
czosnek	
wywar warzywny	
Majeranek suszony Prymat	
ser	
sól, pieprz	
masło lub margaryna do smażeni	
ryż	0,5 (ugotowany na sypko)
papryka	4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z papryki odkroić czapeczki i usunąć nasiona, cebulę i czosnek pokroić i podsmażyć na maśle . Dodać mięso chwilę podsmażyć następnie dodać ugotowany ryż i przyprawy, jeszcze chwilę podsmażyć i napętniać farszem papryki na końcu posypać troszkę startym serem i przykryć papryki czapeczkami, poukładać w żaroodpornym naczyniu i zalać wywarem, piec około 35 min w tem. 180 stopni