

Papryka nadziewana ryżem i mięsem



KUCHAREK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

papryki oczyszczone 4 sztuki

Farsz:

cebula pokrojona w kostkę 2 sztuki

zębki czosnku pokrojone w plastry 2 zębki

mięso mielone 1/2 kg

pomidory malinowe 2 sztuki

ryż 2 szklanki

rosół z kury Kucharek 2 szklanki

przyprawa do potraw Kucharek do smaku

masło klarowane do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

1. Na maśle smażymy cebulę i czosnek.
2. Do miski wkładamy mięso, smażoną cebulę z czosnkiem, pomidory pokrojone w kostkę, ryż, wlewamy szklankę rosółu drobiowego, mieszamy i doprawiamy do smaku Przyprawą do potraw Kucharek.
3. Z umytej i osuszonej papryki odcinamy górę z ogonkiem, wycinamy gniazda nasienne i białe części papryki.
4. Tak przygotowane papryki nadziewamy farszem dokładnie ugniatając farsz w paprykach.
5. Papryki przykrywamy górną ich częścią, układamy w żaroodpornym pojemniku, podlewamy pozostałym rosółem i wkładamy do nagrzanego piekarnika 180C na godzinę. Pieczone papryki podajemy z sosem pomidorowym.

