

Papryka nadziewana



GRASYLWIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

papryka zielona	8 szt.
ryż	2 torebki
mięso mielone	0,5 kg
cebula biała	1 szt.duża
sól, pieprz, Przyprawa uniwersalna kucharek.	
czosnek	1 ząbek
pietruszką zieloną	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z papryki usuwamy gniazda nasienne i potem ją obgotowujemy w osolonej wodzie ok. 10 min
Cebule dusimy na oliwie dodajemy mięso mielone i obsmażamy,
dodajemy sól, pieprz, czosnek przeciśnięty przez praskę, i trochę posiekanej natki pietruszki .
Ryż gotujemy i dodajemy do mięsa, wszystko razem mieszamy.
Nadziewamy przygotowanym farszem papryki.
i obsmażamy je jeszcze na tłuszczu aby łatwiej było zdjąć z niej skórę i była smaczniejsza.