

Faszerowana papryka



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

papryki	4 szt
cebula biała	1 szt
mielone mięso z szynki	500 g
jajo	1 szt
pomidory	5 szt
czonek	1 ząbek
smalec	100 g
mąka	do zasmażki
sól, pieprz	do smaku
ryż ugotowany	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Odcinamy paprykę czapeczki, usuwamy gniazda nasienne, a następnie płuczemy i osuszamy. Na połowie smalcu podsmażamy posiekaną cebulę ze zmiążdżonym ząbkiem czosnku, do których dodajemy mięso. Doprawiamy i mieszamy z ugotowanym ryżem oraz jajkiem, a powstałą masę mapełniamy papryczki. Pomidory kroimy w kostkę i dusimy we własnym soku, a następnie miksujemy i doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Z pozostałego smalcu oraz mąki robimy zasmażkę, którą zagęszczamy pomidorowy sos. Sos nalewamy do żaroodpornego naczynia, w którym stawiamy następnie papryki. Zapiekamy ok pół godziny w piekarniku nagrzanym do 200 st.C