

Papryki faszerowane dla Bożenki (jarskie):



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

2 cebule (użyłam cukrowe), 1/2 szklanki pokrojonego koperku

2 płaskie łyżki masła

Bulion grzybowy

2 kostki

sos chili

2 łyżki

olej

4 łyżki

jajko

2 szt.

Bułka tarta klasyczna Prymat

6 łyżek

ser żółty

4 plastry

papryka

8 szt. (różnokolorowe)

pieczarki

1/2 kg

makaron ryżowy

1 paczka (typu: tagliatelle)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z papryk ściąć wierzchy, usunąć gniazda nasienne .

Na patelni rozgrzać olej i podsmażyć na złoto pokrojoną drobno cebulę .Dodać pokrojone pieczarki i smażyć na rumiano . Posypać rozkruszonymi mini kostkami czosnkowymi . Dodać Sos chili .

Makaron pokruszyć i zalać wrzątkiem , wrzucić kostki grzybowe. Przykryć i zostawić na 10 minut. Odcedzić . pokroić i wymieszać z farszem . Dodać jajko i bułkę tartą , pokrojony ser . Dobrze wyrobić masę , doprawić pieprzem mielonym .

Napełnić papryki. Ułożyć w natłuszczonym szkle żaroodpornym. Przykryć . Wstawić do zimnego piekarnika , nastawić temperaturę na 180 * C i piec 30 minut.

Podawać z sosem np pomidorowym .