

Białe papryczki faszerowane :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

2 łyżki masła, 1 łyżka majeranku, sól, pieprz mielony, 1/2 pęczka kopru

Przyprawa do gołąbków

bulion wołowy	1 kostka
woda	4 szklanka
przecier pomidorowy	8 dag
śmietana 18-procentowa	1/2 szklanki
papryka biała	10 szt.
mięso mielone	1/2 kg
ryż	10 dag
cebula	2 szt.
pieczarki	10 szt.
olej słonecznikowy	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z papryki ściąć górę , usunąć gniazda nasienne . Ugotować ryż na pół miękko (15 minut) . Cebule drobno usiekać i zeszklić na oleju . Pieczarki pokroić bardzo drobno i usmażyć na rumiano na maśle . Wymieszać mięso , ryż , cebulę , majeranek , pieczarki i koper . Doprawić solą , pieprzem . Napełnić farszem papryki i ułożyć je w garnku . Rozpuścić w gorącej wodzie kostkę bulionową , przecier , -doprawić Fixem , cukrem do smaku i zalać papryki . Przykryć garnek , doprowadzić do zagotowania i dusić na małym gazie 40 minut . Dolać śmietankę . Potrzęsnać garnkiem by sos się wymieszał .

Podawać z ziemniakami, pieczywem lub same w sosie .

Używam Fixu do gołąbków bo po prostu jest mieszanką tych składników które i tak bym użyła do doprawiania (papryka mielona, pieprz, czosnek, mąka itp.).

Jeżeli ktoś lubi zagęszczane sosy to może rozrobić ze 2 łyżki mąki z zimną wodą - wlać do sosu , zamieszać i zagotować - oczywiście przed dodaniem śmietanki.

