

straki faszerowane ryżem



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

papryka zielona	4 szt
ryż	15 dag
cebula	1 szt
pieczarki	5-6 szt
sól, pieprz	
czosnek	2 zabki
karkówka	40 dag
żółty ser	25 dag
masło	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryz gotujemy na sypko w lekko posolonej wodzie, odcedzamy i studzimy. Mieso drobno kroimy. Pieczarki tniemy w kosteczkę. Obrana cebula oraz czosnek drobno siekamy i szklimy na masle. Do cebuli z czosnkiem dodajemy pieczarki smazymy razem aż odparuje cały płyn. Dokładamy karkówkę i dusimy około 25 minut aż mięso będzie miękkie. Papryki rozcinamy wzdłuż usuwamy środki z pestkami straki płuczemy i osuszamy. Karkówkę z pieczarkami łączymy z ryżem, przyprawiamy solą pieprzem oraz suszonym tymiankiem i oregano. Straki papryki napełniamy przygotowanym nadzieniem. Wierzchy posypujemy grubo startym serem. Wstawiamy do piekarnika rozgrzanego w temp. 180 st. Pieczemy 35-40 minut.