

## Papryka nadziewana



**ALAAA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mięso mielone wieprzowe</b>	30 dkg
<b>pieczarki</b>	25 dkg
<b>cebula</b>	1 szt
<b>olej</b>	5 łyżek
<b>papryka czerwona</b>	4 szt
<b>ryż</b>	2 (w torebkach)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Papryki umyć, odciąć na grubość 2 cm wierzch z ogonkiem, wydrążyć gniazda nasienne. Ryż ugotować w osolonej wodzie. Cebulę pokroić w kostkę zeszklić na oleju, dodać pokrojone pieczarki i poddusić dodać mięso i podsmażyć na końcu doprawić. Napełnić papryki ułożyć w naczyniu żaroodpornym, przykryć i włożyć do nagrzanego piekarnika 150 st na około 50 min