Papryka nadziewana



BERYS18

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula biała	2 szt.
olej do smażenia	
boczek	30 dkg
pomidory	30 dkg
ryż	3 woreczki
sól, pieprz	
papryka czerwona	6 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Papryki umyć i ściąć plasterek z wierzchu, wydrążyć z pestek i białych części. Gotować 5 minut. Odcedzić. W 3 łyżkach oleju przesmażyć drobno posiekaną cebulę aby zmiękła, dodać pokrajany w kostkę boczek, a następnie pomidory obrane i bez pestek, sól i pieprz. Pogotowac parę minut. Dodać przygotowany ryż. Dokładnie wymieszać i doprawic do smaku. Tym farszem nadziać papryki i ułożyć w dużym rondlu, polać olejem, przykryć i dusić 40 minut. Papryki nadziewane podawać same lub z sosem.