Papryka z ryżem i mięsem

ASERET

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

papryki	6 - 8 strąków
mielonego mięsa	30 dag
jajko	1-2 szt
cebula	1 - 2 szt
ryż	10 - 12 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Posiekaną cebulę zrumienić w 1 łyżce oleju , wsypać ryż, dodać przyprawy (liść laurowy zmielić w młynku).
Zalać wodą (dwukrotna objętość ryżu), przykryć i dusić na bardzo małym ogniu 12 - 15 minut.
Po przestudzeniu dodać mięso, sól pieprz i jaja i wszystko razem dokładnie wymieszać.
Papryki umyć, odciąć część u nasady razem z szypułką, wydrążyć.
Napełnić ryżem do wysokości 3/4 strączka i przykryć ściętym wierzchem.

Nadziane papryczki układamy w rondlu, dodajemy wodę, ziarenka smaku lub kostkę rosołową i 1/4 łyżeczki soli i na wolnym ogniu lekko je podduszamy przez ok. 7 - 10 minut.
Następnie wyjmujemy papryki i osączmy a wywar podprawiamy koncentratem pomidorowym i zagęszczamy 1 łyżką mąki oraz jak ktoś lubi sos pomidorowy ze śmietaną to dodajemy do sosu 2 łyżki śmietany.
Ponownie wkładamy papryki, doprowadzamy do wrzenia i podajemy gorące.