

Nadziewana papryka



EWA109



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

czerwonych papryk	8
mielonego mięsa wieprzowego	500 g
pieczarki	4
kostki rosołowe	2
Kucharek, sól i pieprz	Do smaku
ryż	2 (w torebkach)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż gotujemy jak pisze na opakowaniu. Pieczarki myjemy i trzemy na grubych oczkach. Następnie ugotowany ryż, mięso i pieczarki mieszamy i przyprawiamy według uznania. Potem papryki umyć, odciąć końcówkę z ogonkiem i wydrążyć środek. Faszerujemy papryki gotowym farszem. Wkładamy do garnka. Z kostek robimy rosółek i zalewamy papryczki. Gotujemy na małym ogniu do miękkości.

Do papryczek możemy zrobić pomidorowy sos.

Smacznego