

Papryka faszerowana



Jest teraz sezon na paprykę więc czego jej nie wykorzystać ? Jest zdrowa smaczna i kolorowa. A przy tym szybciej robi się gołąbki niż w kapuście.

Składniki:

6 papryk średniej wielkości

½ kilograma mięsa mielonego

3 woreczki ryżu (100g)

1 cebula

3 łyżki oleju

2 jajka

sól, pieprz, ognista mieszanka przypraw

Wykonanie

Ryż ugotować i wystudzić. Paprykę odkroić delikatnie górę i usunąć gniazda. Cebulkę pokroić w kostkę i zarumienić na oleju. Do ryżu dodać mięso mielone oraz cebulkę i wymieszać. Na koniec dodać jajka oraz przyprawy - doprawić do smaku. Tak wymieszanym farszem nadziewać papryki. Ułożyć w naczyniu żaroodpornym i podać niewielką ilością wody, piec w piekarniku ok. godziny (jeżeli wkładamy do zimnego piekarnika to piec ok 1 ½ godziny) w temperaturze 200°C.

