



Papryka faszerowana

Autor: Bożena Kujawska

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Paprykę myjemy, odcinamy wierzchy i usuwamy nasiona. Grzyby suszone mielimy przez maszynkę do mięsa na pył. Do miski przekładamy mięso mielone, dodajemy ugotowany ryż, wbijamy jajko, dodajemy 2 łyżki mielonych suszonych grzybów i doprawiamy masę solą, pieprzem i wędzoną papryką. Osuszone papryki nadziewamy za pomocą małej łyżeczki. Do rondla wlewamy wodę, wkładamy paprykę, dodajemy masło, pozostałe mielone grzyby, doprawiamy solą i pieprzem i dusimy na małym ogniu przez 30 minut. Po tym czasie sos zaciągamy mąką i ponownie doprawiamy do smaku (to dla tych, którzy lubią sosy).

Papryka

8 sztuk małych papryk,

Na farsz,

40 dag mielonego mięsa wieprzowego,

1 woreczek ugotowanego ryżu,

1 jajko,

2 łyżki mielonych suszonych grzybów,

sól, pieprz, mielona papryka do smaku

Sos do papryki

1 szklanka wody,

2 łyżki masła łaciate,

1 łyżka mąki,

1 łyżka mielonych suszonych grzybów,

1 łyżeczka vegety,

mielona papryka, sól i pieprz do smaku