

Papryka faszerowana ryżem i mięsem

Przepis dodany przez użytkownika trini6



papryka faszerowana

Czas przygotowania: 50 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- kostka bulionu - 1/2 szt.
- duża papryka - 1 szt.
- ugotowany ryż - 4 łyżka(i)
- drobiowe mięso mielone - 5 dag
- cebula - 1/2 szt.
- pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Cebulę drobno posiekać, podsmażyć na łyżeczce oleju z mielonym mięsem. Dodać ugotowany ryż, wymieszać, chwilę podsmażyć. Paprykę umyć, wykroić gniazdo nasienne i napełnić farszem. Wstawić do żaroodpornego naczynia. Pół kostki bulionu zalać 200 ml wrzącej wody. Bulionem podlać paprykę w żaroodpornym naczyniu i wstawić do piekarnika. Piec ok 30 minut w temp 180 C