

# Papryka nadziewana

Przepis dodany przez użytkownika trini6



**papryka**

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

- papryka - 6 szt.
- mięso mielone - 40 dag
- ryż - 10 dag
- mąka - 5 dag
- smalec - 5 dag
- sól pieprz cukier -
- cebula -
- śmietanka - 1/2 szkl.
- puszka przecieru pomidorowego wymieszanego z sokiem pomidorowym -

## Etapy przyrządzenia:

**1.**



Ryż opłukać, wrzucić na 10 min na wrzątek, odcedzić

**2.**



Cebulę posiekać, zeszklić na tłuszczu

**3.**

Wymieszać ryż z mięsem, przyprawić solą i pieprzem

**4.**



Z papryk odciąć spody, wyjąć gniazda nasienne

**5.**

Napełnić papryki farszem. Włożyć do garnka, zalać wodą, posolić, gotować pod przykryciem, aż zmiękną

**6.**

Z mąki i smalcu przygotować zasmażkę, wlać przecier pomidorowy, gotować 20 min,

przyprawić. Włożyć papryki, polać śmietaną

