



Tekst i zdjęcie: **maQ** - Szef Kuchni (1180)

Papryka nadziewana mięsem

Gotową potrawę posypać posiekaną zieleniną.

Składniki:

- mielona papryka, 1 szt.
- mąka , 0.5 łyżk.
- śmietana, 2 łyżk.
- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- jajka, 1 szt.
- mielone mięso, 25 dag
- smalec, 2 dag
- cebula, 5 dag
- mleko, 0.5 szkl.
- czerstwa bułka, 5 dag
- kabaczek, 1 kg

Sposób przygotowania:

Paprykę opłukać, ściąć górę i wydrążyć. Bułkę namoczyć w mleku i odcisnąć. Cebulę pokrajać drobno i usmażyć na tłuszczu do lekkiego zrumienienia. Mięso, bułkę, cebulę połączyć, dodać jajo, przyprawić solą, pieprzem i papryką mieloną. Wszystkie produkty wymieszać i wyrobić masę. Masę nałożyć do papryki, ułożyć je nadzieniem do góry w jednej warstwie w naczyniu do pieczenia, wlać pół szklanki wody, upiec w piekarniku. Na końcu posypać żółtym serem . Pomidory nadziewane mięsem przygotowuje się w taki sam sposób jak paprykę. Z pomidorów ścina się wierzchy, wyjmuje środki i ziarna, napętnia nadzieniem i przykrywa ściętymi wierzchami.

