



Tekst i zdjęcie: **Kuchnia** - Szef Kuchni (1010)

Papryka nadziewana mięsem wieprzowym

Podawać z ziemniakami.

Składniki:

- cukier, 1 szczypta
- przecier pomidorowy, 6 dag
- mąka , 5 dag
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- cebula, 4 dag
- tłuszcz, 8 dag
- kajzerki , 1 szt.
- wieprzowina , 40 dag
- papryka, 5 szt.

Sposób przygotowania:

Paprykę opłukać, wyciąć piętę z szypułką, wyjąć wszystkie nasiona. Namoczyć i odcisnąć czerstwą bułką; cebulę lekko zrumienić z tłuszczem. Rozetrzeć mięso z bułką, dodać cebulą smażoną, soli i pieprzu do smaku. Paprykę nadziać mięsem; paprykę ułożyć ciasno w rondelku, zalać niedużą ilością wody, przykryć i uduśić do miękkości obracając paprykę w czasie duszenia. Gdy papryka jest już miękka, sporządzić sos: tłuszcz z mąką lekko zrumienić, dodać pomidory i wywar z papryki; sos rozmieszać na gładką masę, zagotować i przyprawić solą i cukrem. Sosem tym zalać paprykę i chwilę podduśić.

