



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

Papryka nadziewana ryżem i mięsem z pomidorami

Podawać z gotowanymi młodymi ziemniakami lub z frytkami.

Składniki:

- cukier, 1 szczypta
- pomidor, 50 dag
- smalec, 3 dag
- pieprz, 1 szczypta
- wieprzowina , 25 dag
- woda, 0.5 szkl.
- tłuszcz, 10 dag
- sól, 1 szczypta
- ryż , 10 dag
- papryka, 5 szt.

Sposób przygotowania:

Przygotować paprykę, tak jak podano wyżej. Ryż opłukać. Cebulę drobno pokrajać, lekko zrumienić z tłuszczem, wymieszać z ryżem; zagotować wodę, włożyć ryż, dodać soli i pieprzu do smaku i gotować pod przykryciem na brzegu kuchni. Gdy ryż się dogotowuje, zestawić go, ostudzić, wymieszać z surowym mielonym mięsem, dodać soli i pieprzu. Nadzieniem tym nadziać wydrążone owoce papryki, ciasto je ułożyć w rondelku i podlać trochę wodą, dodać smalec, sól, pieprz i udusić do miękkości. Pomidory opłukać, pokrajać w cząstki takie jak w pomarańczy, szybko obsmażyć na maśle na patelni z obydwu stron, oprószyć solą, cukrem i pieprzem. Pomidory osmażyć, gdy papryka jest już miękka. Po usmażeniu wydawać szybko paprykę obłożoną osmażonymi słodkavo-kwaśnymi pomidorami.

