

# Papryczki faszerowane



Autor: **Mechanik79**  
Przepisów: 127 Ocena: 5894

3-4 os. 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- 7-8 średnich papryczek żółtych
- 250 gr mięsa mielonego
- 100 gr ryżu
- 1 jajko
- sól
- pieprz czarny
- papryka słodka wędzona / opc. ostra
- gotowy bulion ewentualnie kostka rosołowa
- Sos pomidorowy:
- 5 dojrzałych pomidorów lub krojone pomidory w puszcze (bez skórki)
- 2-3 papryczki chilli
- cebulę
- 2 ząbki czosnku
- odrobina oliwy
- śmietana 18%

## Sposób przygotowania:

- 1 Papryczki płuczemy w wodzie i wycinamy z nich szypułkę razem z gniazdem nasiennym, odstawiamy.  
Mięso mielone mieszamy z ugotowanym ryżem oraz jajkiem i doprawiamy solą, pieprzem i papryką słodką. Wszystko dokładnie mieszamy i przy pomocy łyżeczki nadziewamy papryczki. Robimy to dosyć dokładnie.



- 2 Gotowe nadziane papryczki układamy na stojąco w niedużym wysokim garnku np. rondlu i zalewamy ciepłym bulionem. Całość stawiamy na piec i zagotowujemy. Później zmniejszamy ogień i dusimy do miękkości papryki (sprawdzamy to wykałaczką). Papryczki faszerowane mięsem mielonym podajemy na ciepło polane sosem pomidorowym.



- 3 Cebulę drobno kroimy, papryczki czyścimy z pestek i kroimy max 1x1cm - to na odrobinie oleju smażymy do pierwszych oznak zarumienienia, dodajemy wtedy pomidory z puszki ( zwykłe pomidory musimy sparzyć i obrać ze skórki ponadto dolać ok 1 szklanki wody) i w talarki pokrojony czosnek.  
Całość gotujemy przez kilka minut. Kolejną rzeczą którą trzeba z robić to wszystko mielimy w garnku blenderem aż do momentu gdy zostaną drobne gródki z cebuli - mają zostać.  
Cały sos zagęszczamy śmietaną - trzeba ją zahartować przed dolewaniem i dodajemy bazylię. Jeśli przesadzicie ze śmietaną można dolać odrobinę wody i koncentratu.



Twoje notatki do przepisu: