

Papryczki faszerowane smażonymi prawdziwkami.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **1028** Ocena: **21395**



1-2 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- kilka podłużnych papryczek
- prawdziwki lub inne grzyby 600g
- masło 2 łyżki
- cebula
- bulion warzywny
- pieprz i sól do smaku
- łyżeczka suszonego lubczyku

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na maśle. Dodać pokrojone w kostkę grzyby i usmażyć do odparowania wody.

Doprawić do smaku pieprzem solą i suszonym lubczykiem.

Z papryk ściąć wierzch, łyżeczką nakładać grzyby i ułożyć w garnku.



- 2 Ściętymi kapeluszami przykryć papryczki. Podlać bulionem tak na 3/4 wysokości papryk. Przykryć i dusić na małym ogniu około 30min.



③ Smacznego życzę!



Twoje notatki do przepisu: