

Adres URL strony <http://www.przepisykulinarne.org/11323>

Królowa kuchni węgierskiej na letnie popołudnia

ID przepisu: 11323 / 84

URL: <http://www.przepisykulinarne.org/11323>

Kraj pochodzenia: Kuchnia węgierska

Ostatnie dni wakacji to dobry moment na eksperymentowanie z warzywami. Papryka nazywana również pieprzowcem może być podawana w ciekawszej formie niż tradycyjne leczko. W połączeniu z mięsem i Międzybrodzkim Makaronem w kształcie ryżu stanie się świetną potrawą na ciepłe popołudnia i wieczory.

Papryka nadziewana makaronem i mięsem

Składniki:

- łopatka wieprzowa - 200g
- boczek wędzony - 200g
- cebula - 3 sztuki
- olej - 3 łyżki
- masło - 1 łyżka
- papryka świeża kolorowa - 6 sztuk
- sól, pieprz czarny i ziołowy
- natka pietruszki - 1 pęczek
- Makaron Międzybrodzki w kształcie ryżu - 1 paczka

Wykonanie:

Cebulę obrać, pokroić w kostkę i lekko podsmażyć na oleju. Dodać zmielony w maszynce na grubym oczku boczek i łopatkę. Zmielone mięso chwilę poddusić na patelni z cebulą. Dodać przyprawy do smaku i ugotowany na półtwardo makaron, pokrojoną natkę i masło. Całość dokładnie wymieszać. farszem nappełnić wydrążone papryki, przykryć dekielkami i piec w temp. 160 st.C ok. 45 minut.

Smacznego!

Aktywacja: 16/08/12 11:14, odsłony: 1878