

Węgierskie papryki faszerowane

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [mechanicznapomarancza1970](#), dnia 5 Grudnia 2011r. o 20:23

Tagi: [papryka](#), [faszerowana](#), [węgierska](#), [Węgry](#), [obiad](#)

Rodzaj dania: [dania główne](#) [mięsa](#) [warzywa](#) [zapiekanki](#)

Rodzaj kuchni: [węgierska](#)

Rodzaj mięsa: [wieprzowina](#) [wołowina](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
papryka czerwona	3	szt.	warzywa
czosnek	2	ząbek	warzywa
wieprzowo-wołowe mięso mielone	200	g	mięsa
papryka słodka	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
jajo kurze	1	szt.	nabiał
bułka tarta	4	łyżka	dodatki
rodzynki	50	g	dodatki
orzechy włoskie	50	g	dodatki
pomidor	1	szt.	warzywa
oliwa z oliwek	3	łyżka	płyny i sosy
sól	do smaku	szczypta	przyprawy i zioła
pieprz ziołowy	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
ryż biały	0,5	szklanka	dodatki
woda	200	ml	płyny i sosy
cebula	1	szt.	warzywa
bazyliia suszona	1	łyżka	przyprawy i zioła

Opis

Kuchnia węgierska przez znawców uznawana jest za jedną ze smaczniejszych w Europie Środkowej. Kolorowe papryki w różnych wydaniach to niezastąpione specjały stosowane w codziennym żywieniu się Węgrów. Moja propozycja jest czasochłonna, ale smakuje wyśmienicie. Polecam!

1. Do rondla wlać 200 ml wody, lekko osolić, zagotować, wyspać ryż. Gotować około 10 minut.
2. Papryki umyć, przeciąć na pół, wydrążyć, pozostawiając zielony ogonek.
3. Cebulę i ząbki czosnku obrać, drobno posiekać.
4. Posiekać wyłuskane orzechy włoskie.
5. Mięso mielone wieprzowo-wołowe wymieszać z papryką mieloną, pieprzem, cebulą, czosnkiem, jajkiem i bułką tartą, orzeszkami i rodzynkami oraz ugotowanym ryżem. Dosolić do smaku.
6. Farsz nakładać do połówki papryki.
7. Przygotować blaszkę (można wyłożyć papierem do pieczenia i skropić oliwą), wyłożyć papryki i piec około 20



