

www.SztukaKulinarna.pl

Grzyby w papryce

ilość porcji **4** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
4	szt	papryka	
50	dkg	grzyby	
1	szt	cebula	
4	łyżki	ugotowanego ryżu	
4	łyżki	ser żółty	
4	łyżki	tartej bułki	
1	szt	jajko	
2	łyżki	masła	
		sól, pieprz.	

Przepis Paprykę umyć, wytrzeć, przekroić wzdłuż na pół, wyjąć gniazda nasienne, opłukać, osączyć, posolić. Oczyszczone, umyte i osączone grzyby drobno posiekać, poddusić z pokrojoną cebulą na rozgrzanym oleju, ostudzić. Dodać jajko, ugotowany ryż, tartą paprykę, wymieszać, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Paprykę odwrócić, by wyciekł sos, napętnić farszem, posypać serem. Ułożyć na posmarowanej tłuszczem blasze, zapiec w piekarniku. Składniki

4 ładne papryki, 50 dkg grzybów, 1 cebula, 4 łyżki ugotowanego ryżu, 4 łyżki tartego sera, 4 łyżki tartej bułki, 1 jajko, 2 łyżki masła, sól, pieprz.