

Papryka nadziewana

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac z ziemniakami, kasza lub pieczywem.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 papryki -
- marchewka -
- pietruszka -
- poł selera -
- pomidor -
- łyżka oleju -
- łyżka płatków owsianych -
- łyżka posiekanej natki pietuszki -
- oregano,sól -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Przekrajamy wzdłuż paprykę, oczyszczamy z gniazd nasiennych i myjemy. Seler,marchewke i pietruszke myjemy,obieramy,trzemy na tarce i dusimy. Pomidor myjemy,sparzamy,obieramy ze skorki,kroimy w kostke. Dodajemy do warzyw z płatkami owsianymi, chwile dusimy, przyprawiamy sola i oregano. Połówki papryki napelniamy nadzieniem, układamy w garnku,dusimy pod przykryciem ma małym ogniu kilkanascie minut.

