

Ewa Szczech 2010r.

Papryka faszerowana

3cebule + 3 ząbki czosnku

1kg mięsa mielonego

2jajka

2 małe bułeczki

1 torebka ugotowanego ryżu

½ paczuski ziół prowansalskich

Vegeta, pieprz, sól, smalec do podsmażania

6 papryk (żółte i czerwone)

Sos

½ koncentratu pomidorowego

1l wody, zioła, kostka rosołowa, sos można troszkę zagęścić mąką

Wykonanie

Cebulę, ząbek czosnku i mięso podsmażyć na wolnym ogniu, dodać gotowany ryż, podsmażyć, dodać przyprawy, zioła i wbić jajka i szybko wymieszać z mięsem nie podsmażać. Papryki umyć, przekroić wzdłuż i oczyścić. Połówki nappełnić farszem ułożyć na blaszce na każdą połówkę położyć ćwiartkę pomidora i wycisnąć trochę czosnku, cebulki. Położyć kawałek masła i zalać gorącym sosem. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180st. I zapiekać około 35 min.

Żeberka „synowej”

1kg żeberek

2łyżki oleju

2 cebule

2 ząbki czosnku

2łyżki octu

4 łyżki ketchupu

2 łyżeczki przyprawy do zup

1 łyżka soli

2łyżki cukru

1 przecier pomidorowy 190g

½ łyżeczki papryki słodkiej

½ łyżeczki papryki ostrej

1/2łyżeczki pieprzu

WYKONANIE

Żeberka pokroić i obsmażyć na suchej patelni. Przełożyć do garnka. Wszystkie przyprawy włożyć do miseczki dodać 1 szkl. wody wymieszać i zalać żeberka. Po pół godzinie dodać pokrojoną w krążki cebulę i posiekany czosnek. Dusić na małym ogniu pod przykryciem do miękkości. Od czasu do czasu zamieszać. Podawać z ryżem, ziemniakami.