



przepisy.pl

# Papryka nadziewana mięsem z dzika

 45 minut  8 osób  Łatwe

## Składniki:

- papryka - 8 sztuk
- bułka namoczona w mleku - 80 gramów
- koncentrat pomidorowy - 80 gramów
- żółtko - 1 sztuka
- musztarda - 1 łyżka
- tłuszcz
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Paprykę oczyścić, opłucz, zalej wrzącą wodą i ugotuj na półtwardo. Wystudzoną paprykę posyp przyprawami.
2. Bułkę odcisnij, zmiel razem z mięsem, wymieszaj z koncentratem pomidorowym, żółtkiem i musztardą, dopraw.
3. Paprykę napełnij farszem, ułóż w naczyniu, polej tłuszczem i upiecz skrapiając, wodą, potem wytworzonym sosem. Podawaj z ryżem i surówkami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)