Papryki z ryżem, mięsem i grzybami shiitake

Barbara Strużyna

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

70 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- ryż - 1/2 kg
- papryka czerwona - 6 szt.
- pierś z kurczaka - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- grzyby shiitake - 8 szt.
- imbir - plaster
- sól himalajska różowa - do smaku
- pieprz - do smaku
- papryka ostra - do smaku
- olej - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby shitake namaczam w wodzie. Mięso myję, osuszam ściereczką kroję w drobną kostkę. Cebulę obieram i kroję w drobną kosteczkę.
Ryż opłukuję i gotuję w lekko osolonej wodzie ok. 10 min.

KROK 2: Papryki myję, wycieram i przekrajam odcinając górną część. Układam tak abym potem wiedziała, która czapeczka od której papryki:)

KROK 3: Dusze cebulkę na małym ogniu, po chwili dodaje mięso, plasterek imbiru i duszę kilka minut . Następnie dodaję odcedzony ryż, przyprawiam i jeszcze chwilę duszę. Gdyby ryż był za suchy możemy dolać trochę wrzątku lub wody z gotowania ryżu.
Grzybki pozbawiam nóżek, kapelusze kroję w drobną kostkę i dodaję do patelni.

KROK 4: Papryki napełniam farszem do wysokości brzegów i nakładam kapelusiki. Ustawiam w naczyniu żaroodpornym lub na blaszce wyłożonej pergaminem. Piekę w nagrzanym do 180 C piekarniku przez 30 - 40 min

Smacznego!!