

# Piekielne gołąbki



## Składniki

białe słodkie papryczki  
0,5 kg - mielonego mięsa  
wieprzowego  
0,5 kg - ryżu  
cebule (średnie)  
przyprawy, pieprz i sól  
główka czosnku  
pieczarki lub inne grzyby  
sezonowe  
olej  
200 g - mrożonych  
czarnych porzeczek (lub  
jagód)  
limonka  
cukier

## Opis wykonania

Papryki faszerowane mięsem mielonym, ryżem, pieczarkami i czarnymi porzeczkami.

Ryż ugotuj na średnio twardo i ostudź. Paprykę umyj i odkrój górną część z ogonkiem. Następnie oczyść z gniazd z nasionami. Cebulkę pokrój w kostkę, zrumień na oleju i odstaw do ostygnięcia. Później delikatnie podsmaż pokrojone wcześniej grzyby (lub pieczarki) i dodaj do cebuli. Grzyby możesz delikatnie posolić do smaku na patelni. Ostudzony ryż zmieszaj z mielonym surowym mięsem, dodaj cebulkę grzybami i przypraw do smaku czosnkiem, pieprzem i solą. Całość wymieszaj i tak przygotowanym farszem nadziewaj papryczki, zaklejając odciętą wcześniej czapeczką z ogonkiem. Nadziane papryczki układaj pionowo w brytfance. Piecz w piekarniku z funkcją pary w ustawieniu gorące powietrze (180°C) ok. 25-35 minut, aż papryczki będą miękkie. Podlej wodą i piecz w temperaturze 180-200°C, aż papryczki zmiękną (ok. 35-40 minut). Uwaga! Lepiej będzie wlać mniej wody na początku i podlać raz jeszcze w połowie, zamiast dolać jej za dużo od razu. Całość dopraw do smaku sosem z owoców leśnych z czarnych porzeczek (jest lekko kwaśny, można więc dodać łyżkę cukru) lub z jagód (jest słodszy, można więc wcisnąć sok z całej limonki). Mrożone porzeczki (lub jagody) gotuj w garnku na małym płomieniu (lub na poziomie 4 pola indukcyjnego). Dodaj dużą łyżkę mielonego pieprzu i szczyptę soli. Do sosu z porzeczek dodaj łyżeczkę z cukru, a do sosu z jagód wciśnij limonkę. Dokładnie zmiksuj blenderem do konsystencji sosu. Tuż przed podaniem polej papryczki sosem.