

Papryczki faszerowane

Autor: **didis1984**Przepisów: **10** Ocena: **7**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 woreczek kasy jaglanej ugotowanej
- 4 duże czerwone papryki
- 300 g mięsa mielonego
- 1 biała część pora
- 2 ząbki czosnki
- 1 marchewka
- 1 łyżeczka ziół prowansalskich, sól, pieprz
- 1 łyżka oleju i 1 łyżka masła
- 1 opakowanie sera mozzarella

Sposób przygotowania:

- 1 Na patelni rozgrzej masło i olej. Dodaj pokrojonego pora i starty czosnek. Marchewki zetrzyj na grubych oczkach dołącz do reszty. Pozostałe elementy z wyciętej papryki pokrój w kostkę i smaż ok 5 minut. Następnie dodaj mięso.

Po usmażeniu dodaj kasze jaglane i 4 łyżki koncentratu pomidorowego. Wszystko wymieszaj i dopraw solą, pieprzem i ziołami prowansalskimi.

Każdą z papryk nafaszeruj tak doprawionym farszem. Posypać startą mozzarellą.

Wstawić do piekarnika na 30 minut w temperaturze 180 stopni.

Twoje notatki do przepisu: