

papryka faszerowana z kaszą jaglaną i serkiem topionym.



Autor: **smaki-katrin**
Przepisów: **253** Ocena: **11361**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- FARSZ -2 torebki kaszy jaglanej- 200g -papryka (obojętnie jaka, chociaż najlepsza jest czerwona, mięsista)-nie podaję ilości bo
- -500g mięsa mielonego -100g pieczarek -2 cebule
- -3 ząbki czosnku -4 łyżki koncentratu pomidorowego -trochę oleju
- -trochę wegety, pieprzu -1 kostka sera topionego śmietankowego

Sposób przygotowania:

- 1 Kaszę jaglaną gotujemy według przepisu na opakowaniu, tylko troszkę krócej. Cebulkę szklimy na oleju, dodajemy mięso mielone, pokrojone pieczarki. Czosnek miażdżymy w prasce i dodajemy do całości, następnie dodajemy koncentrat pomidorowy i przyprawy. Wszystko mieszamy i dusimy chwilę. Jeśli z mięsa powstanie dużo tłuszczu, wody-należy to odlać, bo w pieczeniu papryki zrobi się za dużo sosu.farsz ściągamy z ognia, i dodajemy do niego kaszę jaglaną-ugotowaną i odsączoną z wody. Wszystko dokładnie mieszamy.



Papryki należy przekroić i usunąć gniazda nasienne, następnie ładujemy do nich farsz- ile wejdzie.

Na koniec smarujemy serkiem topionym



- 3 Papryki Układamy stojąco w naczyniu żaroodpornym, wlewamy do niego 3/4 szkl wody, przykrywamy pokrywą, jeśli nie mamy pokrywy-folią aluminiową.

Pieczemy w temperaturze 180 stopni około 30-40 minut.



Twoje notatki do przepisu: