

# Papryka nadziewana



Autor: **Sendione**

Przepisów: 17 Ocena: 300



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- Papryka czerwona 7-8 szt.
- FARSZ:
- Szklanaka nieugotowanego ryżu
- Mięso mielone 0,5kg
- 2 papryki
- Cebula biała 1szt.
- Ząbek czosnku
- PRZYPRAWY DO FARSZU:
- papryka czerwona w proszku, vegeta, pieprz ziółowy, pieprz czarny,
- chili, zioła prowansalskie, pół słoiczka koncentratu pomidorowego, ketchup
- Żółty starty ser do posypania

## Sposób przygotowania:

- 1 2 papryki, cebulę i czosnek kroimy w drobną kostkę. Dodajemy 1/4 szklanki wody oraz wszystkie przyprawy wg uznania i dusimy aż warzywa będą pół twarde. Następnie do warzyw dodajemy mięso mielone wraz z koncentratem i ketchupem, podsmażamy.



- 2 W międzyczasie w innym garnku wstawiamy 3 szklanki wody z kostką rosółową i doprowadzamy do wrzenia. Gdy woda już wrze, wrzucamy szklanekę surowego ryżu i gotujemy na małym ogniu aż cała woda wyparuje i odstawiamy z gazu na bok nakrywając pokrywką.

- 3 Na końcu ugotowany ryż mieszamy z podsmażonymi warzywami i mięsem. Resztę papryk myjemy i odkrawamy główki tak, aby można było potem przykryć nadzianą paprykę. Faszujemy papryki, wierzch nadzianej papryki posypujemy żółtym serem. Ułożone nadziane papryki układamy ciasno w naczyniu żaroodpornym i zapiekamy pod przykryciem w piekarniku na ok. 30-35min. w temperaturze 180 stopni.



Twoje notatki do przepisu: