

Pieczona papryka faszerowana

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [monikaxilo](#), dnia 1 Lutego 2014r. o 08:30

Tagi: [papryka](#), [pieczona](#), [faszerowana](#)

Rodzaj dania: [dania główne](#) [warzywa](#) [zapekanki](#)

Rodzaj kuchni: [europejska](#)

Rodzaj mięsa: [wieprzowina](#) [wołowina](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
papryka czerwona	3	szt.	warzywa
ryż biały	1	szklanka	dodatki
wieprzowo-wołowe mięso mielone	200	g	mięsa
ogórek konserwowy	3	szt.	warzywa
czosnek	2	ząbek	warzywa
cebula	1	szt.	warzywa
olej rzepakowy	5	łyżka	płyny i sosy
sól	0,5	łyżka	przyprawy i zioła
pieprz ziołowy	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
papryka słodka	1	łyżka	przyprawy i zioła
ser żółty dowolny	100	g	nabiał

Opis

1. Papryki umyć, przekroić na pół, wydrążyć.
2. Ugotować ryż w osolonej wodzie.
3. Dużą cebulę obrać, pokroić na półkrażki. Czosnek posiekać. Ogórki marynowane pokroić na paseczki.
3. Na patelni rozgrzać oliwę. wrzucić cebulę, zeszklić przez około 3 minuty.
4. Do cebuli włożyć mięso mielone, smażyć razem około 5-7 minut, następnie dodać ogórki i czosnek, delikatnie przesmażyć.
5. Dodać do farszu przyprawy, zamieszać i zdjąć z ognia.
6. Papryki napełnić farszem, wyłożyć na blachę wystaną papierem do pieczenia.
7. Zapiekać w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 st. przez około 45 minut.
8. Pod koniec pieczenia na paprykę zetrzeć ser żółty, wstawić na krótko do piekarnika w celu zapieczenia.



Dla ilu osób: 3
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
 Czas przygotowywania: 1godz. 0min.
 Cana:
 Liczba kalorii: