



przepisy.pl

Faszerowana papryka mięsna - VIDEO



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone - 300 gramów
- feta - 100 gramów
- Fix Pikantne Bolognese z chili Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 1 szklanka
- kilka listków świeżej bazylii
- papryka - 5 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- kuskus - 100 gramów
- natka pietruszki - 1 pęczek
- ser żółty - 20 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Kuskus przygotuj według wskazówek umieszczonych na opakowaniu. 4 papryki umyj i odetnij z każdej z nich wierzch grubości ok 1 cm. Ostatnią paprykę pokrój w drobną kostkę.
2. Mięso przesmaż z pokrojoną w kostkę cebulą na oliwie. Fix Knorr wymieszaj ze szklanką zimnej wody i wlej do mięsa – duś na wolnym ogniu ok. 10 minut.
3. Do mięsa dołóż posiekaną paprykę, kuskus oraz pokruszoną fetę – wymieszaj. Następnie farsz nałóż do każdej z papryk.
4. Natkę posiekaj drobno. Ser żółty zetrzyj na tarce i wymieszaj z natką – posyp wierzch nafaszerowanych papryk. Gotowe papryki ułóż w naczyniu żaroodpornym i wstaw do nagrzanego piekarnika. Zapiekaj w temperaturze 180 °C przez ok. 45 minut. Udekoruj listkami bazylii.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl