



przepisy.pl

Faszerowana papryka z ryżem



60 minut 6 osób Łatwe

Składniki:

- papryka czerwona - 6 sztuk
- Fix Makaron Kremowe 4 sery z mozzarellą Knorr** - 1 opakowanie
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- ryż jaśminowy - 200 gramów
- kolendra - 1 pęczek
- cytryna - 1 sztuka
- rodzynki - 100 gramów
- orzeszki pinii - 100 gramów
- cukinia - 1 sztuka
- cebula szalotka - 2 sztuki
- czosnek, ząbek - 2 sztuki
- ostra papryka, strąk - 1 sztuka
- ser pleśniowy - 100 gramów
- krewetki - 15 sztuk
- pomidory pelatti, puszka - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 100 mililitrów
- śmietana 18% - 200 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Papryki umyj, z każdej z papryki odetnij kapelusz i usuń gniazda nasienne ze środka.
2. Posiekaj ząbki czosnku, chili, cebulę i cukinię pokrój w drobną kosteczkę. Na patelni podsmaż posiekany czosnek, chili, cebulę i cukinię, dodaj ryż, posiekaną natkę kolendry, sok z cytryny, rodzynki, orzeszki pinii, posiekane surowe krewetki i pomidory pelatti.
3. Wszystko razem wymieszaj, następnie farszem napełnij do $\frac{3}{4}$ wysokości papryczki. Do każdej wlej rozpuszczony bulion warzywny Knorr tak aby tylko przykrył ryż.
4. Pozostałe wolne miejsca w papryce wypełnij fixem Knorr rozmieszonym ze śmietaną a na wierzchu umieść kawałek sera pleśniowego.
5. Paprykę przykryj kapeluszem i umieść w żaroodpornym naczyniu. Do naczynia wlej pomidory z puszki i pozostały bulion. Całość szczelnie przykryj folią aluminiową, piecz w piekarniku nagrzanym do 180 °C przez około 40 do 50 minut, aż ryż zrobi się zupełnie miękki.

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