



Faszerowane papryki

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- pierś z kurczaka - 200 gramów
- ugotowany ryż jaśminowy - 200 gramów
- czerwona papryka - 6 sztuk
- pomidory malinowe - 200 gramów
- ostra papryczka - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- rodzynki - 50 gramów
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- gałązka kolendry - 5 sztuk
- skórka z 1 cytryny
- sok z jednej cytryny

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

Sposób przygotowania:

1. W wodzie zagotuj kostkę Bulionu na włoszczyźnie Knorr. Papryki umyj, a następnie odetnij wierzch każdej z nich razem z zieloną łodyżką. Ich środki oczyść z pestek i białych błonek.
2. Pierś z kurczaka, cebulę i ostrą papryczkę pokrój w drobną kostkę. W dużej misce wymieszaj z ryżem. Następnie dodaj rodzynki, posiekaną kolendrę oraz sok z cytryny i startą skórkę.
3. W paprykach umieść farsz. Do środka każdej wlej odrobinę warzywnego wywaru, a wierzch polej oliwą z oliwek. Następnie wszystkie przykryj wcześniej odciętymi, górnymi częściami z łodyżką.
4. Pomidory pokrój w kostkę, umieść w żaroodpornym naczyniu i ułóż na nich papryki. Całość podlej resztą warzywnego bulionu i zawiń folią aluminiową. Potrawę umieść w nagrzanym do 200 stopni piekarniku na 60 minut.

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