



## Faszerowane papryki - VIDEO

przepisy.pl



 90 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- mięso mielone wieprzowo-wołowe - 400 gramów
- czerwona papryka - 4 sztuki
- Węgierska zupa gulaszowa Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- ryż - 100 gramów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- marchewka - 2 sztuki
- kolendra - 1 szczypta
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 szczypta
- sól - 0.5 łyżeczek
- olej - 3 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w drobną kostkę i podsmaż na oleju razem z czosnkiem, dodaj drobno startą na tarce marchewkę i połącz z mielonym mięsem.
2. Bułkę namocz w wodzie lub mleku, a następnie odciśnij. Dodaj do mięsa. Do mięsa dołóż również ryż. Całość dokładnie wymieszaj. Dopraw do smaku kminem, kolendrą i odrobiną oraz łyżką koncentratu pomidorowego.
3. Papryki umyj, odetnij wierzch i usuń pestki oraz białe włókna.
4. Paprykę napełnij masą z mięsa. Wszystko ułóż w naczyniu żaroodpornym. Przykryj i umieść w piekarniku nagrzanym do 200 °C. Piecz przez 60 minut.
5. Przygotuj zupę gulaszową Knorr wg przepisu na opakowaniu. Gotuj, aż powstanie gęsty sos. Upieczone papryki podawaj z sosem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)