



Faszerowane papryki

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
- marchew - 2 sztuki
- kolendra - 1 szczypta
- sól - 0.5 łyżeczek
- kajzerka - 1 sztuka
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 szczypta
- 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. Dołóż również ryż. Całość dokładnie wymieszaj. Dopraw do smaku kminem, kolendrą i odrobiną soli oraz łyżką koncentratu pomidorowego.
3. Papryki umyj, z każdej odetnij wierzch i usuń pestki oraz białe włókna.
4. Papryki napełnij masą mięsną i ułóż w naczyniu żaroodpornym. Przykryj i umieść w piekarniku nagrzanym do 200 °C. Piecz przez 60 minut.
5. Przygotuj zupę Knorr według przepisu podanego na opakowaniu i gotuj, aż powstanie gęsty sos. Podawaj go z upieczonymi paprykami.

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