



przepisy.pl

## Kasza kuskus pieczona w papryce



 30 minut  2 osoby  Łatwe

### Składniki:

- czerwona papryka - 2 sztuki
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka
- kasza kuskus - 100 gramów
- pomidory cherry - 6 sztuk
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- szczypiorek - 1 pęczek
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- woda - 1 szklanka

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

### Sposób przygotowania:

1. Papryki umyj, przekrój na pół, oczyść z nasion, połóż na blachę do pieczenia, polej oliwą z oliwek, oprósź solą i piecz w piekarniku przez 15 minut w temperaturze 190 °C.
2. Bulionetkę Knorr rozpuść w szklance wrzątku, zalej kaszę kuskus i pozostaw pod przykryciem, aż w kaszę wsiąknie cały bulion.
3. Dodaj do kaszy pomidorki cherry przekrojone na pół, posiekany szczypiorek z natką pietruszki i dokładnie wymieszaj.
4. Teraz nadziewaj papryki farszem z kuskusem. Każdą przykryj i wstaw ponownie do piekarnika na 5-10 minut. Do farszu możesz również dodać odrobinę przyprawy curry.

---

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)