




przepisy.pl

# Papryka faszerowana kaszotto meksykańskim



 45 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- Duża papryka czerwona - 4 sztuki
- kukurydza konserwowa - 1 puszka
- Kaszotto meksykańskie Knorr** - 1 opakowanie
- pomidory z puszki bez skóry - 1 puszka
- oliwa z oliwek lub z suszonych pomidorów - 3 łyżki
- cebula czerwona - 1 sztuka
- Mieszanka ziół i przypraw Pieprz zielowy Knorr** - 1 szczypta
- Chili z Indii Knorr** - 1 szczypta
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 1 szczypta
- gorąca, przegotowana woda - 250 gramów
- ser feta pokrojony w kostkę - 100 gramów
- kolendra, kilka listów - 1 szczypta
- szczypiorek - 1 pęczek

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

## Sposób przygotowania:

1. Papryki należy dokładnie wydrążyć i wsadzić do parowaru na ok. 30-40 minut, aż zmiękną .
2. Cebulkę pokrojoną w kostkę należy zeszklić na oliwie.
3. Następnie należy dodać kukurydzę, pomidory, kaszotto i wszystko zalać gorącą wodą.
4. Kolejny krok to dodanie wszystkich przypraw wedle uznania. Zawartość garnka należy gotować ok. 20-25 minut.
5. Paprykę należy nafaszerować kaszotto, wraz z serem feta pokrojonym w kostkę naprzemiennie. Całość można posypać posiekanym szczypiorkiem.

---

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)