



przepisy.pl

Papryka faszerowana kuskusem



 30 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- kasza kuskus - 100 gramów
- mięso mielone np. wieprzowe - 200 gramów
- Fix Makaron Kremowe 4 sery z mozzarellą Knorr** - 1 opakowanie
- ostra papryka - 1 sztuka
- czosnek, ząbek - 2 sztuki
- kolendra lub natka pietruszki - 1 pęczek
- oliwa z oliwek - 80 mililitrów
- cebula - 1 sztuka
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- papryka - 6 sztuk
- jajka - 6 sztuk
- śmietana - 200 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Kuskus zalej wrzącą wodą z kostką rosołową, odstaw pod przykryciem na 10 minut, aby kasza zrobiła się miękka. Papryki umyj, z każdej z papryk odetnij kapelusz i usuń gniazda nasienne ze środka.
2. Na patelni podsmaż posiekany czosnek, chilli i cebulę, dodaj mięso mielone. Smaż aż będzie zupełnie suche. Do usmażonego już mięsa dodaj gotowy kuskus, całość dokładnie wymieszaj. Dopraw do smaku jeśli potrzeba.
3. Przygotowanym farszem nadziej papryki do połowy objętości, uciśnij łyżką.
4. Na wierzch wlej kilka łyżek Fixu Knorr pomieszanego ze śmietaną oraz wbij całe jajo. Papryki przykryj kapeluszami i ułóż w żaroodpornym naczyniu, wstaw do nagrzanego do 190 °C piekarnika na około 30 minut. Przed podaniem posyp posiekaną natką pietruszki lub kolendrą.

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