



przepisy.pl

Papryka faszerowana mięsem z dodatkami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone z indyka - 200 gramów
- mięso mielone wołowe - 200 gramów
- papryka czerwona - 4 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- Naturalnie smaczne Fasolka po bretońsku Knorr** - 1 opakowanie
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 szczypta
- ser żółty - 80 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Paprykę oczyścić z gniazda nasiennego, owiń folią aluminiową i włóż do piekarnika nagrzanego do 180 °C na 10 minut.
2. Po ostygnięciu zdejmij skórkę z papryki, oprósz pieprzem w środku.
3. Mięso mielone przesmaż wraz z posiekaną cebulą i czosnkiem.
4. Dodaj paprykę słodką i Fix Knorr Fasolka po bretońsku i smaż 2 minuty.
5. Po wystygnięciu farszu faszeruj paprykę. Na wierzchu posyp startym serem. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180 °C przez 15 minut.

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