



przepisy.pl

Papryka faszerowana rybą i krewetkami

 60 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- pomidor - 1 sztuka
- pieprz
- jajko - 1 sztuka
- sól
- kolendra - 3 łyżki
- szczypiorek - 0.5 pęczków
- natka pietruszki - 3 łyżki
- papryka - 1 łyżeczka
- papryka czerwona - 3 sztuki
- ryż - 300 gramów
- ser - 100 gramów
- ryba morska - 2 sztuki
- krewetki zimnowodne - 300 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę posiekaj, a pomidora obierz ze skórki i pokrój na kosteczkę. Ziola posiekaj. Ryż ugotuj i odcedź.
2. Na rozgrzaną oliwę wrzuć cebulę i zeszklij, a następnie dodaj pomidora i duś przez chwilę, aby powstał sos.
3. Rybę oraz krewetki posiekaj i wymieszaj z jajkiem. Dodaj posiekaną kolendrę, natkę pietruszki, szczypiorek, ryż oraz pomidora z cebulą. Wszystko bardzo dokładnie wymieszaj.
4. Papryki przekrój na połowy, wyciągnij gniazda nasienne i dokładnie umyj. Wypełnij farszem papryki, na wierzch połóż masło i posyp startym serem.
5. Włóż do rozgrzanego piekarnika 180 stopni i zapiekaj przez 35 minut.

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