



przepisy.pl

## Papryka faszerowana ryżem i mięsem



### Składniki:

- duże papryki - 2 sztuki
- Fix Kotlety mielone Knorr** - 1 opakowanie
- mięso mielone - 15 dekagramów
- cebula - 1 sztuka
- ugotowany ryż - 10 dekagramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- olej - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- woda - 1.5 szklanek

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

 60 minut  2 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Posiekaj drobno cebulę. Podsmaż ją na rozgrzanym oleju, dodaj mięso i smaż przez 5 minut.
2. Dodaj ryż, po czym dokładnie wymieszaj. Dopraw do smaku pieprzem i solą (jeśli uznasz to za konieczne).
3. Fix Knorr wymieszaj z niewielką ilością wody i wlej do składników na patelni. Zagotuj i odstaw.
4. Odetnij z papryk wierzchy z ogonkiem i usuń pestki.
5. Następnie napełnij je farszem, przykryj ogonkiem i wstaw do żaroodpornego naczynia. Szklankę wody wlej do naczynia z papryką - całość piecz przez 30 minut w 180 stopniach.

---

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)