



przepisy.pl

Papryka faszerowana ryżem, mięsem i kurkami



Składniki:

- papryka zielona - 6 sztuk
- ryż - 100 gramów
- mięso mielone wołowo-wieprzowe - 500 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka
- świeże kurki - 25 dekagramów
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 1 sztuka

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

 60 minut  3 osoby  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Ryżu ugotować w osolonej wodzie na pół twardo. Kurki umyć i blanszować 3 minuty, przelać zimną wodą. Z papryki ściąć górną część i usunąć gniazda nasienne. Do miski wsypać ryż, dodać mięso mielone wołowo-wieprzowe, pokrojoną w kostkę cebulę, blanszowane kurki, skruszone mini kostki Knorr, trochę soli i pieprzu. Dokładnie wymieszać, faszerować masą papryki.
2. Wstawić papryki do blaszki posypać pieprzem z wierzchu. Podlać szklanką wrzącej wody z dodatkiem bulionu drobiowego babuni z pietruszką. Wstawić do nagrzanego piekarnika do temperatury 180 stopni i dusić 40 minut, a następnie na 10 minut włączyć jeszcze termoobieg. Wyjąć, podawać ciepłe.

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