



przepisy.pl

Papryka nadziewana ziemniakami

 90 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- por - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- gałka muskatołowa - 1 szczypta
- masło - 2 łyżki
- bulion - 1 szklanka
- papryka czerwona - 2 sztuki
- boczek wędzony - 5 dekagramów
- papryka zielona - 2 sztuki
- papryka żółta - 2 sztuki
- ugotowane ziemniaki - 70 dekagramów
- pestki słonecznika - 4 łyżki
- natka pietruszki posiekana - 3 łyżki
- ostry ser żółty - 15 dekagramów

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki zmiel, a pestki słonecznika upraż na suchej patelni.
2. Ser żółty zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Z papryk zetrnij wierzch i dokładnie oczyść wewnątrz.
3. Pora pokrój w krążki, a boczek w kostkę. Podsmaż na maśle*.
4. Wymieszaj ze słonecznikiem, ziemniakami i około 0.6 sera, przypraw.
5. Farszem napełnij papryki, przykryj wierzchami, wstaw do głębokiej blachy, wlej bulion i piecz przez 30 minut w temperaturze 180 stopni.
6. Posyp pozostałym serem i piecz jeszcze przez 15 minut. Posyp natką pietruszki. *Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.

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