



przepisy.pl

Papryki nadziewane cukinią i makaronem



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- papryka żółta i czerwona - 4 sztuki
- makaron nitki - 250 gramów
- cukinia - 300 gramów
- starty ser żółty - 200 gramów
- suszone pomidory z czosnkiem i bazylią - 2 łyżeczki
- oliwa z oliwek z ziołami - 3 łyżki
- posiekany czosnek - 2 sztuki
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Cukinię umyłam i startam na tarce o dużych oczkach. Czosnek obrałam i pocięłam w plasterki drobne. Cukinię z czosnkiem mieszałam jakieś 15 minut w trakcie dodałam suszone pomidory z czosnkiem i bazylią cukinia zmieniła kolor i zaczęła smakować pysznie
2. Przyprawę w mini kostkach Knorr czosnek i pietruszkę pokruszyłam i posypałam cukinię, wymieszałam. Papryki umyłam, osuszyłam ścięłam wierzchy. Usunęłam pesteczki. Makaron ugotowałam według tego co pisało na opakowaniu. Startam ser :) Makaron wymieszać z cukinią żółtym serem. Doprawiłam chili, solą, pieprzem.
3. Do garnuszka wlewamy 400 gram wody dodajemy bulionetkę bulionową drobiową knorr mieszamy do zagotowania. Włożyłam farsz w papryki. Ułożyłam papryki w naczyniu żaroodpornym i do każdej wlałam bulionu tak aby nie wyciekło z nich Piekałam ok. 30 min w temp. 200°C. Podawałam na gorąco.

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