



przepisy.pl

## Pomidory faszerowane kaszą kuskus i serem feta - VIDEO



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- pomidory - 5 sztuk
- kasza kuskus - 100 gramów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- żółta papryka - 1 sztuka
- sera feta - 100 gramów
- posiekana mięta - 1 sztuka
- sok z połowy cytryny
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- woda - 0.5 litrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Pomidory sparz w całości, najlepiej razem z szypułką. Następnie zdejmij z nich skórkę, tak by pozostała szypułka. Odetnij „kapelusze” pomidora i przy pomocy łyżki oraz małego nożyka wydrąż środek.
2. Przygotuj bulion warzywny z około pół litra wody i kostki Knorr. Odmierz równą objętość kaszy i bulionu np. za pomocą dwóch takich samych naczyń. Bulion zagotuj, zalej kaszę, przykryj folią aluminiową i ostaw na 3-4 minuty.
3. Posiekaj miętę, a paprykę pokrój w kostkę i podsmaż. Do kaszy dodaj oliwę z oliwek, miętę, podsmażoną paprykę oraz sok z cytryny. Ewentualnie popraw pieprzem do smaku.
4. Całość wymieszaj z serem feta i faszeruj pomidory, po czym przykryj je odkrojonym wcześniej „kapeluszem”.
5. Następnie wstaw do nagrzanego do 190 stopni piekarnika i piecz przez około 10 minut. Możesz również podawać na zimno, z dodatkiem sosu sałatkowego Knorr.

---

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)