



przepisy.pl

Smaczne steki z papryką

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- pomidor - 2 sztuki
- pieprz
- jajko - 1 sztuka
- sól
- papryczka chilli - 2 łyżeczki
- oliwa
- bazylią - 2 łyżeczki
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- mięso mielone - 500 gramów
- papryka żółta - 1 sztuka
- oliwki czarne bez pestek - 150 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Papryki umyj, osusz, oczyść z nasion i potnij w kosteczkę. W kostkę pokrój także 1 cebulę.
2. Warzywa wymieszaj z mięsem i jajkiem. Żółty ser zetrzyj na tarce i dodaj do mięsa.
3. Dopraw do smaku i formuj kotleciki.
4. Pomidory i pozostałą cebulę potnij w krążki.
5. Kotlety ułóż na wysmarowanej tłuszczem folii aluminiowej i smaż na rozgrzanym ruszcie przez 20 minut, często przewracając.
6. Warzywa ułóż na osobnym kawałku folii i grilluj przez 10 minut.
7. Gotowe steki obłóż warzywami i dodaj pokrojone w połówki oliwki.

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