



przepisy.pl

## Zapiekane papryki z kuskusem i fetą



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- papryka kolorowa - 4 sztuki
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- kasza kuskus - 250 gramów
- cebula - 1 sztuka
- czosnek posiekany, ząbek - 2 sztuki
- szpinak świeży, garstka - 2 sztuki
- rodzynki - 1 łyżka
- orzechy piniowe (lub inne) - 1 łyżka
- ser feta - 100 gramów
- pietruszka natka posiekana - 1 pęczek
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- margaryna - 2 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Nagrzej piekarnik do 220 st. C. Z papryk odetnij kapelusze i wydrąż gniazda. Z kostki rosółowej i 500 ml wody przygotuj bulion.
2. Cebulę pokrój w drobną kostkę i przesmaż na margarynie wraz z czosnkiem. Dodaj rodzynki, orzechy i szpinak. Smaż chwilę.
3. Patelnię zdejmij z ognia, następnie wsyp kuskus, wlej połowę bulionu i przykryj – pozostaw do momentu, gdy kasza wchłonie płyn.
4. Ser pokrój w kostkę i wraz z posiekaną natką oraz kuminem wymieszaj z kuskusem. Papryki napełnij przygotowaną kaszą i ułóż w żaroodpornym naczyniu.
5. Pozostały bulion wlej do naczynia z paprykami o wstaw do piekarnika. Zapiekaj przez 40 minut, jeśli zajdzie potrzeba, dolej jeszcze bulion.

---

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)