

Kabaczek faszerowany mięsem mielonym i papryką



CUKIERECZEK13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mięso mielone	250 g
papryka żółta	1
kabaczek	1
cebula	1
czosnek	3 ząbki
ser żółty	150 g
sól	do smaku
pieprz	do smaku
koncentrat pomidorowy	1 łyżeczka
Papryka ostra mielona Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Kabaczek myjemy i kroimy na plastry o grubości około 3 cm. Z każdego takiego plastra wydrążamy miąższ pozostawiając cienki spód.
- KROK 2** Cebulkę kroimy w kostkę i szklimy na masełku dodając przeciśnięty przez praszkę czosnek. Po chwili dodajemy pokrojoną w kostkę paprykę. Wszystko razem dusimy. Gdy papryka będzie miękka dodajemy mięso mielone i wszystko razem smażymy do miękkości i doprawiamy przyprawami oraz dodajemy koncentrat pomidorowy.
- KROK 3** Pod koniec smażenia dodajemy ser starty na grubych oczkach tarki - wszystko mieszamy. Tak przygotowanym farszem napełniamy plastry kabaczka i wkładamy je do naczynia żaroodpornego. Zapiekamy w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez 20 min.

