

## Papryka faszerwona kaszanką



### KONCZI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>kaszanka</b>	100 g
<b>papryka czerwona</b>	1 szt - mała
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>sos sojowy</b>	1/2 łyżeczki
<b>szczypiorek usiekany</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paprykę myjemy, odcinamy górę z ogonkiem, oczyszczamy z nasion. Odkładamy. Kaszankę obieramy z jelita i kroimy w plastry. Szcypior płuczemy, osuszamy i siekamy. Na patelni przekładamy kaszankę i podsmażamy (u mnie bez tłuszczu), dodajemy do smaku pieprz, sos sojowy i szczypiorek - mieszamy. Gorącą kaszanką faszerujemy paprykę, posypujemy szczypiorkiem, przykrywamy odciętym wieczkiem paprykowym i podajemy.