

Papryka Eli faszerowana kaszanką



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

białe papryki-podłużne	5 sztuk
kaszanka	1/2 kg
smalec	1 łyżeczka
sól	do smaku
folia aluminiowa	
cebula	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z umytych i osuszonych papryk odciąć czapeczki i wyjąć ze środka pestki. Cebulę i oczyszczone czapeczki z papryki posiekać. Z kaszanki zdjąć osłonki. Na patelni roztopić smalec, dodać cebulę, posiekaną paprykę z czapeczek i chwile smażyć. Dodać kaszankę, doprawić do smaku solą, pieprzem, smażyć około 5 minut i ostudzić. Napętnić kaszanką papryki i ułożyć ciasno w naczyniu żaroodpornym wysmarowanym olejem, przykryć folią aluminiową. Piec 25-30 minut w temperaturze 180 stopni. Po 15 minutach wyjąć folię, żeby papryka się zrumieniła. Smacznego!