

Faszerowana papryka



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchewka	1 szt
pietruszka	1 szt
cebula	1 szt
mięso mielone	250 g
sól, pieprz	do smaku
żółty starty ser	100 g
papryka czerwona	4 szt
ryż	1 (w woreczku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż w woreczku ugotować. Pietruszkę, marchewkę zetrzeć na tarce o dużych oczkach, cebule pokroić w drobną kostkę. Wszystko wrzucić na patelnię, dodać mięso mielone podlać odrobiną wody. Dusić pod przykryciem aż do miękkości. Wszystko dokładnie mieszamy z ugotowanym ryżem doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Tak przygotowany farsz nakładamy do wydrążonych papryk. Wierz posypujemy starym żółtym serem. Układamy w żaroodpornym naczyniu, podlewamy 1/2 szklanki wody. Wstawiamy na 45-50 minut do gorącego piekarnika nagrzanego do 180 stopni.