

Faszerowana papryka z fasolą



Autor: **biurwa**
Przepisów: **144** Ocena: **3822**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- papryka, 4 sztuki
- mięso mielone wołowo - wieprzowe, 250 gr
- ryż, woreczek
- pomidor średni, 1 szt.
- fasolka w sosie pomidorowym, 1 puszka
- jajko, 1
- sól, pieprz, przyprawa do pizzy, do smaku
- ser żółty, 4 plasterki
- świeża bazylija, 3 - 4 listki

Sposób przygotowania:

- 1 Papryki myjemy ucinamy czubek i wydrążamy nasionka. Ugotowany i przestudzony ryż mieszamy z mięsem, jajkiem i przyprawami. Faszerujemy papryki mięskiem i układamy do żaroodpornego naczynia, pomiędzy papryki wkładamy pokrojony w kostkę pomidor i bazylię. Wkładamy do rozgrzanego piekarnika do 200 C na 40 minut.
- 2 Po 40 minutach wyjmujemy naczynie i między papryki dajemy fasolkę z sosem pomidorowym, a na każdą paprykę układamy plaster sera. Przykrywamy naczynie i znów wkładamy do pieca tak na 10 – 15 minut.
- 3 Na talerz dajemy paprykę, oraz sosik z fasolą i pomidorem który świetnie równoważy suchość farszu z papryki, więc życzę smacznego.

Twoje notatki do przepisu: