

Faszerowane papryki igołomskie



Autor: **kasiagie**
Przepisów: **89** Ocena: **2189**

3-4 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- 10 papryk igołomskich
- 500 g mięsa mielonego (wołowe lub cielęce polecam!)
- 1 woreczek ugotowanego ryżu
- kurkuma (opcjonalnie)
- 3 ząbki czosnku
- 1 duża cebula
- 500 g passaty pomidorowej
- świeży koperek
- sól
- pieprz czarny i ziołowy
- zioła prowansalskie
- papryka ostra
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Gotujemy woreczek ryżu w osolonej wodzie z dodatkiem kurkumy. Dzięki temu ryż zyska fantastyczny aromat i piękny kolor. Kurkuma nie jest konieczna – kto nie lubi, po prostu ją pomija.
- 2 Cebulę kroimy w piórka, czosnek przeciskamy przez praskę. Wrzucamy na rozgrzany olej, krótko smażymy. Dodajemy mięso mielone, dodajemy sól, pieprz czarny i ziołowy, paprykę ostrą i zioła prowansalskie – całość smażymy do czasu, aż mięso nie będzie surowe. Następnie dodajemy passatę pomidorową i świeży koperek i mieszamy. Na koniec dodajemy ugotowany ryż i wszystko razem mieszamy.
- 3 Tak powstałym farszem napełniamy umyte i pozbawione ogonków i pestek papryki. Układamy je w naczyniu żaroodpornym, przykrywamy pokrywką lub folią aluminiową. Zapiekamy przez 40 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni Celsjusza. Po 40 minutach zdejmujemy przykrycie i zapiekamy jeszcze przez 15 minut i gotowe!

Prawda, że proste? SMACZNEGO! :)



Twoje notatki do przepisu: