

# Papryki faszerowane mięsem mielonym



Autor: **agnieszkacrow**  
Przepisów: **178** Ocena: **6767**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 5 papryk
- 500 g mięsa mielonego
- 2 woreczki ugotowanego ryżu
- 3 łyżki koncentratu pomidorowego
- oliwa z oliwek
- zioła prowansalskie
- słodka papryka
- sól, pieprz
- chili
- cebula

## Sposób przygotowania:

- 1 W osolonej wodzie gotujemy ryż. Przekładamy do miski i mieszamy z mięsem mielonym. Cebulę i czosnek kroimy w drobną kosteczkę, podsmażamy na patelni i dodajemy do naszego farszu. Do całości dodajemy jeszcze koncentrat pomidorowy i przyprawiamy do smaku.



- 2 Papryki myjemy, odkrawamy górne czapeczki i wyjmujemy ze środka gniazda nasienne. Wypełniamy je przygotowanym farszem.



- 3 Układamy w naczyniu żaroodpornym, podlewamy wodą a papryczki polewamy oliwą z oliwek. Pieczemy bez przykrycia w piekarniku rozgrzanym do 200 stopni ok 45 min.
- 4 Podajemy na ciepło.

Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: