

Ardei grași la grătar umpluți cu carne tocată

40—50 Min.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

500 g	Carne tocată mixtă
1 bucată	Ceapă galbenă
50 g	Pesmet
300 g	Orez cu bobul lung
100 g	Brânză Gouda, rasă
4 bucată	Ardei gras
2 linguriță	Grill grătar amestec de asezonare
0.5 linguriță	Usturoi granulat
	Sare de mare iodată
	Piper negru măcinat

Pregătire

1. Curăță de coajă ceapa și taie-o mărunt. În carnea tocată adaugă ceapă, amestecul Kotányi Grill Grătar, usturoi Kotányi, pesmet, un vârf de cuțit de piper Kotányi și jumătate din brânza Gouda rasă.
2. Clătește ardeii grași, taie-i în două, scoate semințele și asezonează interiorul cu sare. Umple-i cu carne tocată.
3. Prepară orezul cu bobul lung conform instrucțiunilor de pe ambalaj.
4. Prepară pe grătar jumătățile de ardei grași cu căldură indirectă aproximativ 20 de minute, ținând ușa grătarului închisă. După 10 minute, presară deasupra restul de brânză.
5. Așază pe farfurie ardeii umpluți cu orez cu bobul lung și servește. Acest preparat poate fi preparat și în cuptor: Lasă-i la copt timp de aproximativ 25 minute la 200 °C (392 °F), folosind setarea de cuptor convențional. După 15 minute, presară deasupra restul de brânză.