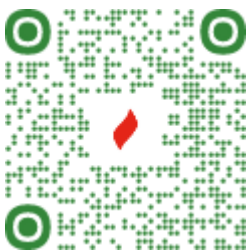




Ingrediente 4 Porții

♦ = 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



Ardei grași la grătar umpluți cu carne tocată

⌚ 40–50 Min. ♡ ♡ ♡

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 azonează 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.