

Фаршированные мясом болгарские перцы на гриле

40—50 Мин.

Способ приготовления

1. Очистите и мелко нарежьте лук. Смешайте фарш с луком, приправой для гриля и шашлыка Шашлык на углях от Kotányi, чесноком от Kotányi, панировочными сухарями, щепоткой перца от Kotányi и половиной тертого сыра гауда.
2. Вымойте перцы, разрежьте их пополам, извлеките сердцевину и посолите. Положите внутрь фарш.
3. Приготовьте длиннозерный рис в соответствии с инструкциями на упаковке.
4. Готовьте половинки перцев в режиме непрямого жара в течение 20 минут, не закрывая крышку гриля. Через 10 минут посыпьте перцы оставшимся сыром.
5. Подавайте фаршированные перцы с длиннозерным рисом. Это блюдо также можно приготовить в духовке: Запекайте в духовке в течение 25 минут при температуре 200°C. Через 15 минут посыпьте перцы оставшимся сыром.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

500 г	Мясной фарш
1 шт.	Репчатый лук
50 г	Панировочные сухари
300 г	Длиннозерный рис
100 г	Сыр гауда тертый
4 шт.	Болгарский перец
2 ч. л.	Приправа для Шашлыка на углях
0.5 ч. л.	Чеснок измельченный
	Соль морская
	Перец черный молотый