



# Фаршированные мясом болгарские перцы на гриле

🕒 40–50 Мин. 

## Способ приготовления

### 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

- 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.

