



Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkte

4 szt	Podłużna czerwona papryka
100 g	Kasza kuskus
200 g	Ser kozi
30 g	Oliwki bez pestek
3 szt	Ząbek czosnku
0.5 łyżeczka	Kolendra mielona
1 łyżka	♦ Tymianek otarty
1 szczypta	♦ Cynamon mielony
1 szczypta	♦ Imbir mielony
1 szczypta	♦ Kurkuma mielona
	Oliwa z oliwek
1 szczypta	♦ Pieprz Kolorowy ziarnisty
Na dip	
150 g	Groszek
100 ml	Śmietanka
	Garść świeżej mięty, oskubanej i grubo posiekanej
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana

Faszerowana papryka z dipem z groszku i mięty

🕒 35—45 Min 🍷 🍷 🍷

Przygotowanie

- 1 Podłużną paprykę przekrój na pół, wytnij łodygę, a następnie usuń nasiona.
- 2 Dodaj kuskus do miski. Dodaj sól, kurkumę, cynamon, imbir, kolendrę i pokrojone oliwki. Zalej kuskus podwójną ilością wrzącej wody i pozostaw do zaparzenia.
- 3 Obierz i drobno posiekaj czosnek. Jak tylko kuskus ostygnie, pokrusz owczy ser i wymieszaj z pieprzem, drobno posiekanym czosnkiem i tymiankiem.
- 4 Rozgrzej piekarnik do 180°C (356°F).
- 5 Umieść paprykę (przecięciem do góry) w wysmarowanej olejem żaroodpornej formie i napełnij mieszanką kuskusu.
- 6 Do przygotowania dip z groszku i mięty: Podgrzej wszystkie składniki na małej patelni, wymieszaj i dopraw solą do smaku. Piecz faszerowane papryki przez 25 do 30 minut, a następnie podawaj z sosem.

