

Faszerowana papryka z dipem z groszku i mięty

35—45 Min

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

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.