

Faszerowane papryki na Halloween

55–60 Min

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

6 szt	Duże papryki w różnych kolorach
500 g	Mięso mielone (wołowe, wieprzowe lub drobiowe)
1 szt	Cebula drobno posiekana
100 g	Ryż długoziarnisty
1 szt	Jajko
100 ml	Sos pomidorowy
50 g	Starty ser (Gouda, Cheddar lub Mozzarella)
1 łyżeczka	Papryka Wędzona słodka mielona
1 łyżeczka	Papryka Słodka mielona
0.25 łyżeczki	Chili w płatkach
1 łyżeczka	Sól
1 łyżeczka	Kolendra liście
0.5 łyżeczki	Czosnek granulowany

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 180°C. Odetnij wierzchy papryk wraz z ogonkami i odłóż je na bok. Usuń z papryk gniazda nasienne. Małym nożem wytnij z jednej strony każdej papryki buzię dyni – trójkątne oczy, nos i zygzakowate usta.
2. Gotuj ryż przez 5 minut, a następnie odcedź. Drobno posiekaj cebulę. Do miski dodaj cebulę, mięso, ryż, sos pomidorowy, jajko i przyprawy. Dokładnie wymieszaj. Ustaw papryki pionowo w naczyniu do pieczenia i napełnij je przygotowanym farszem za pomocą łyżki.
3. Wlej około 100 ml wody na dno naczynia, przykryj folią aluminiową i piecz przez 30 minut. Zdejmij folię, a następnie pod każdy wierzch papryki dodaj ser. Ponownie przykryj papryki ich odciętymi wierzchami i piecz bez przykrycia przez około 10 minut, aż papryki zmiękną, a ser się roztopi i lekko zrumieni.