



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Darált hús
1 db	Vöröshagyma
50 g	Zsemlemorzsa
300 g	Hosszúszemű rizs
100 g	Gouda sajt reszelve
4 db	Kaliforniai paprika (vegyes színekben)
2 TK	♦ Grill barbecue fűszerkeverék
0.5 TK	♦ Fokhagyma granulátum
	♦ Tengeri só, durva szemű
	♦ Feketebors, őrölt

Grillezett paprikák darált hússal, sajttal és hosszúszemű rizzsel

⌚ 40—50 Perc ♡ ♡ ♡

Elkészítés

- 1 A vöröshagymát hámozzuk meg és aprítsuk fel. A darált húst a vöröshagymával, a Kotányi Grill Barbecue fűszerkeverékkel, a fokhagymával, zsemlemorzsával, egy csipet borssal és a reszelt gouda sajttal jól dolgozzuk el.
- 2 A paprikákat mossuk meg, vágjuk félbe, a magházukat távolítsuk el, belsejüket sózzuk meg.
- 3 A hosszúszemű rizst a csomagoláson található leírás szerint készítjük el.
- 4 A paprikákat indirekt módon grillezzük kb. 20 percig, úgy hogy a grill le legyen fedve. 10 perc után a maradék sajttal szórjuk meg.
- 5 A töltött paprikákat a rizzsel tálaljuk. Sütőben is elkészíthetjük: 200°C-on alsó/felső sütéssel kb. 25 percig süssük. 15 perc után szórjuk meg a maradék sajttal.

