

Grillowana papryka faszerowana mielonym mięsem

40—50 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

500 g	Mielone mięso
1 szt.	Żółta cebula
50 g	Bułka tarta
300 g	Ryż długoziarnisty
100 g	Ser Gouda, tarty
4 szt.	Papryka, różne kolory
2 łyżeczki	Grill Klasyczny mieszanka przyprawowa
0.5 łyżeczki	Czosnek granulowany
	Sól Morska gruboziarnista jodowana
	Pieprz Czarny mielony

Przygotowanie

1. Obierz i drobno posiekaj cebulę. Wymieszaj mielone mięso z cebulą, mieszanką przypraw Grill Klasyczny Kotányi, Czosnkiem granulowanym Kotányi, bułką tartą, solidną szczyptą Pieprzu Kotányi i połową tartego sera Gouda.
2. Opłucz papryki, przekrój je na pół, usuń gniazda nasienne i posyp wnętrze solą. Napełnij mielonym mięsem.
3. Przygotuj ryż długoziarnisty zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
4. Grilluj połówki papryki przy zamkniętych drzwiczkach grilla (nie trzymając ich bezpośrednio nad ogniem) przez około 20 minut . Po 10 minutach posyp resztą sera.
5. Podawaj nadziewaną paprykę z ryżem długoziarnistym.

WSKAZÓWKA: Potrawę można również przygotować w piekarniku: piecz przez 25 minut w temperaturze 200°C przy standardowym ustawieniu piekarnika. Po 15 minutach posyp resztą sera.