



Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

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 przypraw
0.5 łyżeczki	♦ Czosnek granulowany
	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
	♦ Pieprz Czarny mielony

Grillowana papryka faszerowana mielonym mięsem

🕒 40–50 Min   

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 Oplucz papryki, przekrój je na pół, usuń gniazda nasienne i posyp wewnątrz 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.

