Grilovaná plnená paprika s mletým mäsom

40–50 Min

Príprava

1. Ošúpte cibuľu a nakrájajte ju nadrobno. Zmiešajte mleté mäso s cibuľou, zmesou Kotányi Grilovacie korenie Argentína, cesnakom Kotányi, strúhankou, veľkou štipkou papriky Kotányi a polovicou nastrúhaného syra Gouda.
2. Opláchnite papriky, prekrojte ich na polovice, odstráňte jadrá a vnútro osoľte. Naplňte mletým mäsom.
3. Dlhozrnnú ryžu pripravte podľa návodu na obale.
4. Papriky rozrezané na polovice grilujte na nepriamom ohni asi 20 minút pri zatvorených dvierkach grilu. Po 10 minútach posypte zvyšným syrom.
5. Plnenú papriku podávajte s dlhozrnnou ryžou. Toto jedlo je možné tiež upiecť v rúre: Pečte ich približne 25 minút pri teplote 200 °C (392 °F) s použitím konvenčného nastavenia rúry. Po 15 minútach posypte zvyšným syrom.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

500 g	Miešané mleté mäso
1 kus	Žltá cibuľa
50 g	Strúhanka
300 g	Dlhozrnná ryža
100 g	Gouda, strúhaná
4 kus	Paprika
2 ČL	Grilovacie korenie
0.5 ČL	Cesnak granulovaný
1 cenu	Morská soľ jedlá jódovaná
1 cenu	Čierne korenie mleté