



Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

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

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 osol'te. 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 dverkách 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.

