



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Miješanog mljevenog mesa
1 kom.	Žutog luka
50 g	Krušnih mrvica
300 g	Riže dugog zrna
100 g	Goude, ribane
4 kom.	Paprike babure
2 čajna žličica	♦ Grill Barbecue
0.5 čajna žličica	♦ Češnjak u granulama
	♦ Morska sol gruba
	♦ Papar crni mljeveni

Pečene paprike babure punjene mljevenim mesom

⌚ 40–50 Min   

Priprema

- 1 Ogulite i sitno nasjeckajte luk. Pomiješajte mljeveno meso s lukom, mješavinom začina Kotányi Grill Barbecue, Kotányi Češnjakom, krušnim mrvicama, većim prstohvatom Kotányi Papra i polovinom naribanog sira gouda.
- 2 Operite paprike babure, prerežite ih napola, izvadite sjemenke i sredinu te začinite solju. Napunite mljevenim mesom.
- 3 Rižu dugog zrna skuhaite prema uputama na pakovanju.
- 4 Ispecite prepolovljene paprike babure pod neizravnim grillom 20 minuta uz zatvorena vrata. Nakon 10 minuta pospite ostatkom sira.
- 5 Podijelite punjenu papriku na tanjure s rižom dugog zrna i poslužite. Ovo se jelo može pripremiti i u pećnici: Pecite približno 25 minuta na 200 °C (392 °F) u pećnici bez upotrebe ventilatora Nakon 15 minuta pospite ostatkom sira.

