



Polnjene paprike z grahovo pomako z meto

⌚ 35—45 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

- 1 Paprike prerežite na polovice, odstranite stebila ter semena.
- 2 Kuskus dajte v skledo. Zdrobite koriander ter ga skupaj s soljo, cimetom, ingverjem ter narezanimi olivami dodajte kuskusu. Prelijte s približno dvakratno količino vode ter skuhajte.
- 3 Olupite in nasekljajte česen. Ko se kuskus ohladi mu dodajte zdrobljen ovčji sir, pisani poper, česen ter timijan.
- 4 Pečico segrejte na 180°C.
- 5 Papriko postavite v naoljen pekač ter jih napolnite z kuskusom.
- 6 Za pomako segrejte vse sestavine v loncu, jih zmešajte s paličnim mešalnikom ter solite.
- 7 Paprike pecite v pečici 25 do 30 minut, nato pa jih postrezite skupaj z pomako.

Sestavine 4 Porcije

🔥 = Kotányi Produkte

4	Rdeče špičaste paprike
100 g	Kuskusa
200 g	Ovčjega sira
30 g	Oliv
3 stroki	Česna
0.5 žličke	🔥 Koriander celi
1 žlica	🔥 Timijan zdrobljeni
Ščepec	🔥 Cimet mleti
Ščepec	🔥 Kurkuma, mleta
	Oljčno olje

Za pomako:

150 g	Graha
100 ml	Sladke smetane
1 pest	Sveže natrgane mete
Ščepec	🔥 Morska sol jodirana

