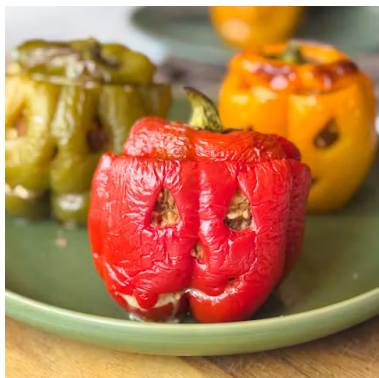




Polnjene paprike za noč čarovnic

⌚ 55—65 Min 

Priprava

- 1 Pečico segrejte na 180 °C. Paprikam odrežite vrhove skupaj s peclji in jih shranite. Iz notranjosti odstranite semena. Z manjšim nožem na eno stran vsake paprike izrežite obraz v slogu izrezljane buče – trikotne oči, nos in nazobčana usta.
- 2 Riž kuhajte 5 minut in ga nato odcedite. Čebulo drobno sesekljajte. V skledi zmešajte čebulo, meso, riž, paradižnikovo omako, jajce in začimbno mešanico. Izdobljene paprike pokončno razporedite v pekač in jih z žlico napolnite z mešanico mesa in riža.
- 3 Na dno pekača prilijte približno 100 ml vode, pekač pokrijte z aluminijasto folijo in pecite 30 minut. Nato odstranite folijo in na vrh nadeva v vsaki papriki dodajte sir. Paprike ponovno pokrijte z odrezanimi vrhovi ter jih nepokrite pecite še približno 10 minut, dokler se ne zmeščajo, sir pa stopi in rahlo zapeče.

Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

6	Velikih paprik različnih barv
500 g	Mletega mesa, govejega, svinjskega ali piščančjega
1	Rumena čebula, drobno sesekljana
100 g	Dolgozrnatega riža
1	Jajce
100 ml	Paradižnikove omake
0.5 vrečke	♦ Fajita, začimbna mešanica
50 g	Naribanega sira, na primer gaude, čedarja ali mocarele

