



# Пълнени чушки с кайма на грил

⌚ 40–50 Минути 

## Подготвка

- 1 Обелете и нарежкете лука на ситно. Смесете каймата с лук, микса за кайма Kotányi, чесън Kotányi, галета, щипка черен пипер Kotányi и половината настъргана гауда.
- 2 Измийте чушките, разположете ги, махнете семките и подсолете вътрешността. Напълнете с кайма.
- 3 Пригответе дългоиздрънестия ориз според инструкциите на опаковката.
- 4 Печете разположените чушки на непряка топлина за около 20 минути, като държите канака на грила затворен. След 10 минути поръсете останалаия кашкавал.
- 5 Към пълнените чушки прибавете гарнитура от дългоиздрънестия ориз и сервирайте. Това ястие може да се приготви и във фурната: Печете ги за около 25 минути на 200°C (392°F), като използвате настройката за конвекционно печене на фурната. След 15 минути поръсете останалаия кашкавал.

## Съставки за 4 Порции

◆ = Kotányi Produkte

500 g	Кайма смес
1 брой	Лук
50 g	Галета
300 g	Дългоиздрънест ориз
100 g	Гауда, настъргана
4 броя	Чушки (камби)
2 ч.л.	◆ Микс за кайма
0.5 ч.л.	◆ Чесън на гранули
	◆ Морска сол
	◆ Черен пипер, млян

