



## Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

|          |                     |
|----------|---------------------|
| 500 g    | Кайма смес          |
| 1 брой   | Лук                 |
| 50 g     | Галета              |
| 300 g    | Дългозърнест ориз   |
| 100 g    | Гауда, настървана   |
| 4 брой   | Чушки (камби)       |
| 2 ч.л.   | ♦ Микс за кайма     |
| 0.5 ч.л. | ♦ Чесън на гранули  |
|          | ♦ Морска сол        |
|          | ♦ Черен пипер, млян |

# Пълнени чушки с кайма на грил

⌚ 40—50 Минути



## Подготовка

- 1 Обелете и нарежете лука на ситно. Смесете каймата с лук, микса за кайма Kotányi, чесън Kotányi, галета, щипка черен пипер Kotányi и половината настървана гауда.
- 2 Измийте чушките, разполовете ги, махнете семките и подсолете вътрешността. Напълнете с кайма.
- 3 Пригответе дългозърнестия ориз според инструкциите на опаковката.
- 4 Печете разполовените чушки на непряка топлина за около 20 минути, като държите капака на грила затворен. След 10 минути поръсете останалия кашкавал.
- 5 Към пълнените чушки прибавете гарнитура от дългозърнестия 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 останалия кашкавал.

