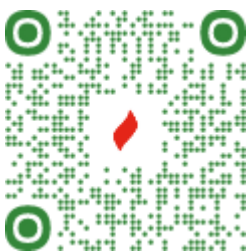




Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Кайма смес
1 брой	Лук
50 g	Галета
300 g	Дългозърнест ориз
100 g	Гауда, настъргана
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 настъргана 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 пряка 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.