



Töltött paprika – rémisztő verzióban

🕒 55—65 Perc 🍴🍴🍴

Elkészítés

Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

6 db	Kaliforniai paprika
500 g	Darált hús
1 db	Vöröshagyma
100 g	Rizs
1 db	Tojás
100 ml	Paradicsom szósz
0.5 csomag	♦ Fasírt fűszerkeverék
50 g	Reszelt sajt

- 1 Melegítsük elő a sütőt 180 °C-ra. Vágjuk le a paprikák tetejét a szárral együtt, és tegyük félre. Távolítsuk el a magokat, majd egy kis késsel vágjunk tökfeket a paprikák oldalába háromszög alakú szemekkel, orral és cikkcakkos szájjal.
- 2 Főzzük meg a rizst, a vöröshagymát aprítsuk finomra, majd tegyük egy tálba a hússal, a paradicsomszósszal, a tojással és a fűszerkeverékkel együtt, és alaposan dolgozzuk össze. Állítsuk a kivájt paprikákat egy sütőtálba, majd kanalazzuk beléjük a húsos-rizses tölteléket.
- 3 A paprikákat fedjük le alufóliával, és süssük 30 percig. Ezután vegyük le a fóliát, szórjunk sajtot a paprikák tetejére, majd helyezzük vissza a levágott kalapokat. Süssük további kb. 10 percig fedő nélkül, amíg a paprika megpuhul, a sajt pedig megolvad és enyhén megpirul.

