





## Faszerowana papryka wege

 Elinka

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

Papryka czerwona - 1 szt.

Kasza jaglana - 70 g

Brokuł - 100 g

Pieczarki - 6 szt.

Mała cebula - 1 szt.

Masło - 1 łyżeczka

Tymianek - szczypta

Zioła prowansalskie - szczypta

Pieprz biały - szczypta

Papryka ostra - szczypta

Papryka słodka - szczypta

Sól - szczypta

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Kaszę jaglaną gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu, odcedzamy. Paprykę myjemy, kroimy na pół i wydrążamy.

**KROK 2:** Brokuł dzielimy na różyczki i gotujemy w lekko osolonej wodzie do miękkości, należy pilnować żeby nie był za bardzo rozgotowany. Odcedzamy.

**KROK 3:** Cebulkę kroimy szklimy na patelni na roztopionej łyżeczce maselka. Następnie dodajemy pokrojone pieczarki i dusimy do miękkości.

**KROK 4:** Brokuł kroimy drobno, dodajemy go do kaszy jaglanej, następnie dodajemy pieczarki i cebulkę. Doprawiamy przyprawami do smaku (tymianek, zioła prowansalskie, pieprz, sól, papryka ostra, papryka słodka) Faszerujemy paprykę, przekładamy do naczynia żaroodpornego lub na blaszkę i zapiekamy w piekarniku w temp. 180-200 stopni przez 15-20 min. aż papryka będzie miękka a jej skórka ładnie zarumieniona.