



Faszerowane Papryki


 beata28


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 średni

 2 porcje

Składniki:

szpinak mrożony lub świeży - 100 g	mielone mięso drobiowe - 200 g
czosnek - 2 ząbek	sól, pieprz - szczypta
oliwa z oliwek - 3 łyżka	gałka muskatołowa - 1 łyżeczka
cebula - 1 szt.	suszone oregano - 2-3 łyżka
pieczarki - 100 g	czerwone papryki (w zależności od wielkości) - 4 szt.

Dodatkowe info:

Ja lubię dodać więcej przypraw żeby farsz był bardziej wyrazisty

Sposób przygotowania:

KROK 1: Szpinak mrożony rozmrozić (świeży opłukać), posiekać z obranym czosnkiem i podsmażyć na łyżce oliwy. Cebulę obrać, drobno pokroić i podsmażyć na łyżce oliwy. Następnie oczyścić pieczarki, drobno pokroić i podsmażyć na łyżce oliwy.

KROK 2: Wszystkie podsmażone składniki połączyć z mięsem. Doprawić solą, pieprzem, gałką muskatołową i oregano.

KROK 3: Umyte papryki przekroić wzdłuż na pół, usunąć nasiona i napełnić każdą paprykę mięsnym farszem.

KROK 4: Papryki ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, wstawić do piekarnika. Papryki piec około 45 minut w temperaturze 200°C.