Papryka faszerowana farszem mięsno - warzywnym

Bożena1960

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

100 min

5 porcji

Składniki:

papryka czerwona - 5 szt.
mięso mielone - 500 g
cebula - 2 szt.
czosnek - 3 ząbek
olej - 3 łyżka
ryż ugotowany - 150 g
koncentrat pomidorowy - 2 łyżka
pieczarki - 150 g
sól i pieprz - do smaku
tymianek - 1/2 łyżeczka
oregano - 1 łyżeczka
kurkuma - 1 łyżeczka
papryka mielona słodka - 1 łyżeczka
Dodatkowo: ser żółty - 100 g
woda zimna - 150 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę i czosnek po obraniu drobno pokroić a następnie podsmażyć na patelni, po chwili dodać mięso mielone i dobrze obsmażyć.
Doprawić solą , pieprzem oraz dodać czerwoną paprykę, tymianek, suszonego oregano a także odrobinę kurkumy.
Następnie dodać obrane, starte na tarce i podsmażone na oleju pieczarki i koncentrat pomidorowy.
Dodać ugotowany na sypko ,przepłukany zimną wodą i odcedzony ryż.
Całość wymieszać i smażyć jeszcze około 5 -7 minut.
Wystudzić.

Kilka papryki przekroić na połówki,a z kilku odciąć górę czyli tak zwany kapelusz.
Usunąć gniazda nasienne.
Papryki przed faszerowaniem oprószyć solą i pieprzem , a także delikatnie skropić oliwą, następnie napełnić przygotowanym wcześniej farszem i ułożyć w żaroodpornym naczyniu.
Wlać około 150 ml, wody, włożyć do piekarnika nagrzanego do 190 - 200 stopni i zapiekać około 40 do 50 minut.