Papryka faszerowana kaszką kuskus

Kinga Bajcar

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski, zapiekanki**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

80 min | średni | 10 porcji

Składniki:

- Kaszka kukurydziana Kuskus bio - 250 g
- Papryka czerwona (cała) - 10 szt.
- Cebula - 2 szt.
- Masło klarowne Bio - 150 g
- Sól - trochę
- Pieprz - trochę
- Kostka warzywna Bio - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wodę (około 1/2 litra) z jedną kostką warzywną gotujemy. Gdy już będzie wrzeć - wsypujemy do niej kaszkę kuskus. Mieszamy i gotujemy przez 5 minut. Następnie wyłączamy i odstawiamy do ostygnięcia i napęcznienia.

KROK 2: Cebulę obieramy,kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na maśle klarownym . Dodajemy do napęczniałej kaszki kuskus i całość mieszamy..
Papryki myjemy, odcinamy "góry",ze środka wycinamy zawartość, z kapelusza odcinamy zieleń .

KROK 3: Jeżeli masa z kaszy będzie mało doprawiona - dodajemy odrobinę soli i doprawiamy pieprzem. Następnie tak przygotowaną kaszą nadziewamy wydrążone papryki.

KROK 4: Na górę papryk ponownie nakładamy "kapelusze".
Układamy na blaszce wysmarowanej masłem klarownym i pieczemy w 180 stopniach przez około godziny.
Smacznego :)