




Papryka faszerowana mięsem mielonym

 Wafelek2601


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 80 min

 łatwy

 3 porcje

Składniki:

łopatka wieprzowa - 60 dag
czerwona papryka - 3 szt.
cebula - 1 szt.
czosnek - 3 ząbek
oliwa - trochę
jajko - 1 szt.

bułka tarta - 2 łyżka
sól morską - do smaku
pieprz czarny mielony - do smaku
bazylią - 1 łyżeczka
czosnek granulowany - do smaku
ser żółty - 15 dag

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulkę i czosnek obrać, umyć, osuszyć, pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać łyżkę oliwy, podsmażyć na nim cebulkę z czosnkiem. Zdjąć z ognia, ostudzić.

KROK 2: Mięso dokładnie umyć, zmielić w maszynce. Dodać cebulkę z czosnkiem, surowe jajko, oraz bułkę tartą.

KROK 3: Z sera odciąć 3 plastry, resztę pokroić w kostkę. Pokrojony ser dodać do mięsa. Doprawić do smaku solą, pieprzem, czosnkiem granulowanym oraz bazylią. Wyrobić jednolitą masę.

KROK 4: Paprykę dokładnie umyć, odciąć tzw. "kapełuszki". Wydrążyć gniazda nasienne. Paprykę nafaszerować mięsem mielonym. Włożyć do piekarnika nagrzanego do 200 stopni. Piec przez 30 minut. Po tym czasie na każdą paprykę położyć plaster sera, przykryć "kapełuszką". Piec kolejne 15 minut.

KROK 5: Podawać gorące.