Wegetarniańskie papryczki

healthy-dreams

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

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

55 min

łatwy

1 porcja

Składniki:

- mała papryka - 2 szt.
- pieczarki - 4 szt.
- mozzarella - 100 g
- czerwona cebula - 1/2 szt.
- posiekana natka pietreuszki - 1 garść
- fasola adzuki - 5 łyżka
- przyprawy: chili, bazylia, zioła prowansalskie, suszone pomidory z czosnkiem niedźwiedzim i bazylią - 1 do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: fasolę gotujemy
paprykę myjemy, pionowo kroimy na pół i pozbywamy się pestek
cebulę i pieczarki obieramy, siekamy, po czym dusimy przez 7mi, odcedzamy

KROK 2: mozarrellę kroimy w kostkę, mieszamy z fasolą, przyprawami, pietruszkę, cebulą i pieczarkami

KROK 3: farszem nadziewamy paprykę, po czym całość zawijamy w folię aluminiową (delikatnie podlewamy wodą), całość umieszczamy w naczyniu żaroodpornym i pieczemy przez 45 min w 180 stopniach