

SPRAWDZONY PRZEPIS NA

GRILLOWANE FASZEROWANE PAPRYKI

Składniki:

- papryka czerwona Ramiro 4 sztuki
 - pierś z kurczaka 1 sztuka
- mięso mielone wieprzowe 3 łyżki
 - czosnek 2 ząbki
- papryka słodka mielona 1 łyżeczka
- chili pieprz cayenne 1/2 łyżeczki
 - cebula 1/2 sztuki
 - sól do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

- Pierś z kurczaka obsypujemy papryką i pieprzem cayenne, odstawiamy na 2 godziny.
- Po tym czasie pierś mielimy razem z cebulą, dodajemy przeciśnięty czosnek oraz mięso mielone wieprzowe i solimy.
- Masę wyrabiamy i faszerujemy nim papryki.
- Smarujemy olejem i grillujemy z obydwu stron po 15 minut.

SMACZNEGO!