

SPRAWDZONY PRZEPIS NA

PAPRYKĘ FASZEROWANĄ KURCZAKIEM I RYŻEM

SKŁADNIKI:

- 4 duże papryki
- 200 g ugotowanego ryżu
- 2 duże piersi z kurczaka
 - 2 ząbki czosnku
 - 1 cebula
- 2 łyżeczki słodkiej papryki
- 1 łyżeczka chilli w proszku
- 1 łyżeczka przyprawy do kurczaka
 - 1 łyżeczka oregano
 - 1 łyżeczka tymianku
 - 50 g żółtego sera
- sól do smaku, olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Na patelni na oleju podsmażamy pokrojone w kostkę piersi z kurczaka z cebulą, które posypujemy słodką papryką, chilli i przyprawą do kurczaka. Następnie dodajemy ugotowany ryż, przeciśnięty przez praskę czosnek, wsypujemy tymianek i oregano. Dobrze mieszamy, doprawiamy solą do smaku. Zdejmujemy z gazu.
2. Do tak przygotowanej mieszanki dodajemy tarty ser żółty, mieszamy i napełniamy przekrojone na pół papryki oczyszczone z pestek. Wkładamy do nagrzanego piekarnika temperaturze 200 stopni na 15 minut.

SMACZNEGO!