

Papryka faszerowana kaszą jaglaną, mięsem i pieczarkami



## Składniki

6 szt. - papryka  
100 g - kasza jaglana  
10 szt. - pieczarki  
1 szt. - cebula  
200 g - mięso mielone  
100 g - żółty ser  
do smaku szczypta - sól,  
pieprz, zioła  
prowansalskie  
2 łyżka - olej rzepakowy

## Opis wykonania

Papryka faszerowana kaszą jaglaną, mięsem i pieczarkami podawana jest na gorąco udekorowana natką pietruszki.

100 g kaszy jaglanej w woreczku ułożyć na durszlaku, opłukać pod bieżącą zimną wodą, a następnie przelać wrzątkiem, zostawić aż odcieknie. Z papryki odkroić czubki i usunąć gniazda nasienne, opłukać. Obgotować paprykę w osolonej wodzie ok. 10 minut. Odwrócić i pozostawiać do wyschnięcia. Pieczarki oczyścić i przepłukać na sicie, pokroić w plasterki. Cebulę drobno posiekać. Mięso wieprzowe zmielić. Rozgrzać patelnię, wlać olej, wrzucić cebulę, smażyć co jakiś czas mieszając. Do niej dodać mięso, podsmażyć. Na koniec wrzucić pieczarki, wymieszać co jakiś czas aż zmiękną. Na koniec wrzucić kaszę jaglaną, wlać 1 szklankę wody, gotować aż kasza zmięknie i odparuje większość płynu. Doprawiać farsz do smaku solą, pieprzem i ziołami. Gdy przestygnie dodać do farszu pokrojony w drobną kostkę żółty ser i pokrojone drobno resztki papryki z czubków. Tak przygotowanym farszem wypełnić papryki. Ułożyć faszerowane papryki w żaroodpornym naczyniu i wstawić do rozgrzanego piekarnika do 200 st z termoobiegiem na ok. 20 minut. Wyjąć i zaraz podawać.