

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 szklanę 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.