

Papryczki NADZIANE



Składniki

2 szt. - Czerwona papryka
2 szt. - Zielona papryka
2 szt. - Żółta papryka
20 dkg - Ryż
2 szt. - Czerwona cebula
4 łyżeczka - Oliwa z oliwek
10 dkg - ser typu Feta
2-3 szczypta - sól
2 szczypta - pieprz
1 łyżeczka - zioła
dalmatyńskie

Opis wykonania

Grillowane papryczki prosto z grilla z bogato nadzianym wnętrzem

Ryż gotujemy w osolonej wodzie - tak by pozostał lekko twardawy (około 10-12 min)

W tym czasie papryczki przekrawamy na pół, oczyszczamy środek (na bok odkładamy po połówce z każdego koloru)

Pozostałe połówki lekko obsmażamy na grillu by zmiękły.

Czerwoną cebulę i odłożone połówki papryczek kroimy w drobną kosteczkę.

To samo robimy z serkiem typu feta.

Ugotowany i przestudzony ryż doprawiamy solidnie oliwą, solą i pieprzem oraz ziołami dalmatyńskimi.

Tak przygotowanym ryżem nadziewamy nasze papryczki .

Na wierzch układamy kolorowe warstwy pokrojonych w kosteczkę pozostałych warzyw oraz posypujemy serkiem feta.

Całość grillujemy około 20 minut.

Papryczki są miękkie, ryż aromatyczny - całość smakuje wprost wybornie !