

Faszerowane papryki z mięsem i ryżem

5 porcji 75 min

Składniki

- 400g mięsa mielonego
- 4-5 papryk (należy ściąć górę papryk, środek wydrążyć i oczyścić)
- 200g ugotowanego białego ryżu (waga przed ugotowaniem)
- 1 cebula (obrana i grubo pokrojona)
- 2 ząbki czosnku
- 1 marchew (obrana i grubo pokrojona)
- olej do smażenia
- 500g passaty pomidorowej
- 2-4 łyżki koncentratu pomidorowego
- 100g startego, żółtego sera
- przyprawy: sól, pieprz, suszone oregano, suszona bazylia, 1 łyżeczka cukru brązowego

Przygotowanie

1. W naczyniu głównym urządzenia rozdrobnić– cebulę, czosnek i marchew.

   10 sek + 7

2. Wlać 2 łyżki oleju do smażenia i włączyć odpowiednie parametry.

   3 min 80

3. Do podsmażonych warzyw dołożyć mielone mięso, ponownie podsmażyć.

   5 min 80

4. Nagrzać piekarnik.

   180

5. Dodać passatę pomidorową (przecier) + 4 łyżki koncentratu pomidorowego, następnie dodać przyprawy i ustawić odpowiednie parametry.

   5 min 80

6 Cały sos mięsny wymieszać z ugotowanym ryżem i faszerować nim papryki.

7 Do żaroodpornego naczynia wlać około 2 cm wody (aby papryki podczas pieczenia nie przywarły do naczynia), ułożyć papryki i zapiekać przez 30 minut (około 5 minut przed końcem pieczenia papryki posypać startym serem).