

ANIA STARMACH

Papryka faszerowana z grilla

Co kupić?

- 2szt papryki
- 1 szklanka ugotowanej komosy ryżowej
- 1 garść orzechów włoskich
- 1 garść natki pietruszki
- 100g sera feta
- 2 łyżki oliwy
- 0.5 czerwonej cebuli

Jak przygotować?

1. Paprykę przekrój na pół, pozbądź się pestek i błon.
2. Posiekaj orzechy, natkę pietruszki i cebulę, wymieszaj z komosą, dodaj pokruszoną fetę i oliwę, wymieszaj wszystko razem.
3. Wypełnij farszem połówki papryki.
4. Papryki połóż na rozgrzanym grillu i grilluj około 20 minut uważając by skórka za bardzo się nie przypaliła (możesz papryki owinąć folią wtedy ryzyko przypalenia jest dużo mniejsze).