

[Strona główna](#) > [Przepisy](#) > [Lista przepisów](#) > [Papryka faszerowana pomidorową kaszą jaglaną](#)

Papryka faszerowana pomidorową kaszą jaglaną

★★★★★ (11)



40 minut



4 osoby



łatwy

Wartości odżywcze

231 kcal / 1 porcję (397 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność	Białko	Węglowod.	Tłuszcze	Błonnik	GDA
58.12 kcal	1.94 g	10.17 g	1.75 g	1.50 g	2.91 %
2.91%	3.88%	3.77%	2.5%	6%	



Składniki

- Papryka czerwona - 800g (4 sztuki)
- Olej rzepakowy uniwersalny - 20g (2 łyżki stołowe)
- Cebula - 80g (sztuka)
- Czosnek duży - 10g (2 ząbki)
- Pomidory w puszcze - 400g (puszka)
- Pomidor suszony - 56g (8 sztuk)
- Kukurydza, konserwowa - 60g (4 łyżki stołowe)
- Cukinia - 100g
- Kasza jaglana sucha - 50g
- Sól o obniżonej zawartości sodu - 1g (2 szczypty)
- Pieprz czarny - 4g (4 szczypty)
- Bazylia suszona - 2g (½ łyżeczki)
- Kurkuma - 2g
- Zioła prowansalskie - 3g (łyżeczka)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Nagrzij piekarnik do 180 st. C.**KROK 2:** Paprykę dokładnie umyj, odkrój górną część (zachowaj ją na później) i oczyść z pestek. Jej wnętrze posyp delikatnie solą i pieprzem.**KROK 3:** Ugotuj (uprzednio podprażoną) kaszę jaglaną według wskazówek producenta zamieszczonych na opakowaniu produktu.**KROK 4:** Cebulę pokrój w drobną kostkę, czosnek drobno posiekaj. Podsmaż je na rozgrzanym oleju rzepakowym do momentu, aż cebula się zeszkli. Następnie dodaj krojone pomidory z puszki (lub świeże), pokrojone suszone pomidory, kukurydzę z puszki i pokrojoną cukinię. Duś do momentu, aż cukinia zmięknie. Na samym końcu dodaj ugotowaną kaszę jaglaną i dokładnie wymieszaj z masą pomidorową. Całość dopraw solą, pieprzem, bazylią, kurkumą i ziołami prowansalskimi do smaku.**KROK 5:** Tak przygotowanym farszem nadziej paprykę. Całość przykryj uprzednio odciętym ogonkiem, ułóż w naczyniu żaroodpornym i wstaw do rozgrzanego piekarnika. Piecz około 20-25 minut w temp. 180°C.

*Upieczoną paprykę udekoruj posiekaną natką pietruszki.

**Podawaj z ryżem, kaszą lub ziemniakami i dodatkiem surówki.

Smacznego!



