

Faszerowana papryka mięsna

Faszerowana papryka mięsna – klasyk w nowej odsłonie

Czerwona papryka wypełniona soczystym farszem mięsnym z kuskusem i fetą to propozycja, która zachwyci podniebienia całej rodziny. Chrupiąca, słodkawa papryka stanowi idealną miseczkę dla aromatycznego nadzienia, a zapieczona pod serową kołderką nabiera wyjątkowego smaku.

Dla kogo?

Faszerowana papryka to danie, które spodoba się zarówno miłośnikom klasycznej kuchni, jak i osobom poszukującym nowych smaków. Połączenie delikatnego kuskusu z wyrazistym mięsem i kremową fetą tworzy harmonijną kompozycję, która zadowoli nawet wybredne gusta. To idealna propozycja dla zapracowanych osób – przygotowanie jest proste, a efekt zawsze spektakularny.

Na jaką okazję?

Ten przepis sprawdzi się doskonale jako sycący obiad dla rodziny lub elegancka kolacja dla gości. Kolorowe papryki wypełnione aromatycznym farszem prezentują się niezwykle apetycznie na talerzu, a ich intensywny smak pozostaje długo w pamięci. To również świetna propozycja na lunch następnego dnia – papryki smakują wyśmienicie także po odgrzaniu.

Czy wiesz, że?

Papryka to skarbnica witaminy C – zawiera jej więcej niż cytryna! Podczas pieczenia zachowuje większość swoich wartości odżywczych, a jednocześnie nabiera słodczy i miękkości.

Dodatek kuskusu sprawia, że danie jest pełnowartościowym posiłkiem, dostarczającym zarówno białka, jak i węglowodanów.

Dla urozmaicenia

Farsz z przepisu świetnie sprawdzi się również w innych warzywach. Spróbuj nadziać nim cukinie, bakłażany lub kolorowe papryki o różnych kształtach. Możesz też eksperymentować z dodatkami – suszone pomidory, oliwki czy kapary nadadzą farszu śródziemnomorskiego charakteru.