

Papryka faszerowana mięsem

Papryka faszerowana mięsem – kolorowy obiad dla całej rodziny

Papryka faszerowana to prawdziwa uczta dla oczu i podniebienia. Soczyste, kolorowe papryki wypełnione aromatycznym farszem z mięsa mielonego, kuskusu i sera feta tworzą danie, które zachwyca nie tylko smakiem, ale i wyglądem. Sekret tego przepisu tkwi w idealnym połączeniu składników – mięso pozostaje wyjątkowo soczyste dzięki sokom z papryki, które przenikają do nadzienia podczas pieczenia. Dodatek kuskusu sprawia, że danie jest pełnowartościowym posiłkiem, który nie wymaga dodatkowych dodatków.

Dla kogo?

[Papryka faszerowana](#) mięsem mielonym to doskonała propozycja dla osób, które cenią sobie sprytne połączenie warzyw, mięsa i kaszy w jednym daniu. To idealny wybór dla rodzin z dziećmi oraz dla tych, którzy chcą jeść ciekawie i kolorowo, ale niekoniecznie są gotowi na eksperymenty z egzotycznymi składnikami. Dzięki prostemu przygotowaniu i wyrazistemu smakowi, zadowoli zarówno początkujących kucharzy, jak i doświadczonych smakoszy.

Na jaką okazję?

Efektowny wygląd papryki faszerowanej sprawia, że świetnie sprawdzi się ona podczas rodzinnego obiadu, ale również na proszonej kolacji. Przygotowana z dbałością o detale – z „czapeczkami” z odciętych części papryki i delikatnie skropiona oliwą – stanie się ozdobą stołu. To także doskonały pomysł na obiad w ciągu tygodnia, który można przygotować wcześniej i odgrzać w dogodnym momencie.

Czy wiesz, że?

Papryka faszerowana występuje w wielu wariantach na całym świecie. Najczęściej spotykane nadzienie to połączenie ryżu lub kaszy (jak kuskus) z mięsem mielonym. Dodatek sera feta nadaje całości charakterystycznego, lekko słonawego smaku, który doskonale komponuje się z słodkawą papryką. Właśnie to połączenie smaków sprawia, że danie jest tak lubiane i popularne w wielu kuchniach.

Dla urozmaicenia

Aby papryka faszerowana była jeszcze bardziej soczysta, wlej do naczynia żaroodpornego pół szklanki wody przed pieczeniem. Możesz też zalać papryki bulionem i dusić je na małym ogniu przez 30-40 minut zamiast piec. Gotowe danie możesz podać z różnymi sosami – pomidorowym, czosnkowym lub pieczarkowym, albo po prostu posypać świeżą natką pietruszki dla dodatkowego aromatu i koloru.