

Papryka faszerowana ryżem i mięsem

Papryka faszerowana ryżem i mięsem – klasyk w nowej odsłonie

Papryka faszerowana to prawdziwy kulinarny skarb, łączący w sobie soczystość warzyw z sytością mięsa i ryżu. Nasze danie zachwyca nie tylko smakiem, ale i kolorowym wyglądem, który ozdobi każdy stół. Soczyste papryki wypełnione aromatycznym farszem mięsno-ryżowym to propozycja, która zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia.

Dla kogo?

[Papryka faszerowana](#) to idealne danie dla całej rodziny. Dzieci pokochają słodkawy smak papryki, a dorośli docenią harmonię smaków i pożywność potrawy. To również świetna propozycja dla osób dbających o zbilansowaną dietę – w jednym daniu otrzymujemy warzywa, białko oraz węglowodany.

Na jaką okazję?

Faszerowana papryka sprawdzi się zarówno na codzienny obiad, jak i na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Możesz przygotować ją wcześniej, a przed podaniem tylko podgrzać. To także doskonały pomysł na *meal prep* – przygotuj większą porcję i ciesz się pysznym obiadem przez kilka dni.

Czy wiesz, że?

Papryka to prawdziwa **bomba witaminowa** – zawiera więcej witaminy C niż cytryna! Podczas pieczenia zachowuje większość swoich wartości odżywczych, a jej słodkawy smak doskonale komponuje się z wyrazistym farszem. Dodatek Fixu Knorr nadaje

potrawie głębi smaku i sprawia, że farsz jest idealnie soczysty.

Dla urozmaicenia

Spróbuj zastąpić tradycyjne mięso mielone mieszanką mięs lub wersją wegetariańską z soczewicą i warzywami. Możesz też eksperymentować z dodatkami do farszu – suszone pomidory, oliwki czy ser feta nadadzą potrawie śródziemnomorskiego charakteru. Podawaj z jogurtowym dipem czosnkowym, który doskonale uzupełni smak pieczonych papryk.