

Papryka faszerowana ryżem, mięsem i kurkami

Papryka faszerowana ryżem, mięsem i kurkami – klasyk w nowej odsłonie

Soczysta papryka wypełniona aromatycznym farszem z ryżu, mięsa i leśnych kurek to **prawdziwa uczta dla podniebienia**. Ta kompozycja smaków łączy w sobie słodycz papryki, delikatność ryżu i intensywny aromat grzybów leśnych, tworząc danie, które zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Dla kogo?

Danie idealne dla całej rodziny! Dzieci pokochają kolorowe papryki, a dorośli docenią głębię smaku, jaką nadają potrawie kurki i bulion drobiowy. To także świetna propozycja dla osób poszukujących *pełnowartościowego posiłku*, który łączy w sobie warzywa, białko i węglowodany.

Na jaką okazję?

Faszerowane papryki sprawdzą się zarówno na codzienny obiad, jak i na **nieformalną kolację z przyjaciółmi**. Możesz przygotować je wcześniej, a przed podaniem tylko podgrzać. To również doskonały pomysł na danie, które zabierzesz na rodzinne spotkanie – papryki zachowują ciepło i smak nawet po transporcie.

Czy wiesz, że?

Kurki, zwane też *lisówkami*, to jedne z najbardziej aromatycznych grzybów leśnych. Zawierają naturalne związki przeciwgrzybicze i antybakteryjne, a ich charakterystyczny smak najlepiej wydobywa krótkie blanszowanie. W tej recepturze

idealnie komponują się z delikatnym mięsem i słodką papryką.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z kolorami papryk – czerwone, żółte i pomarańczowe nie tylko pięknie wyglądają na talerzu, ale też różnią się nieco smakiem. Dla wersji wegetariańskiej zastąp mięso mielone mieszanką soczewicy i pieczarek. Danie świetnie smakuje też z dodatkiem startego sera żółtego na wierzchu!