

Grilovaná plnená paprika

Potrebuje

- - 125g Karička
- - červené papriky
čerstvé
- - pálivá mletá paprika
- - 1 šálka ryže
- - soľ
- - 200g morčacie mäso
mleté
- - petržlenová vňať
- - kurkuma
- - 2 šalotky
- - 2 vajcia
- - olej
- - 3 strúčiky cesnaku

Postup

Na oleji opražíme šalotky, pridáme prelisovaný cesnak a chvíľku opekáme. Cibuľu osolíme a primiešame do mletého mäsa, pridáme kurkumu, pálivú papriku. Vajíčka rozšľaháme, pridáme nasekanú vňať, Karičku a čerstvo uvarenú ryžu. Zmiešame s mäsom a naplníme do čerstvých papriek. Grilujeme na nie príliš rozpálenom grile.

Tento recept nám posielala: Katarína zo Sečoviec

náročnosť: nízka

čas: 50 minút

porcie: 6

bezlepkový recept: Áno