



Strona główna > Przepisy > Lista przepisów > Papryka faszerowana mięsem z kurczaka



## Papryka faszerowana mięsem z kurczaka

★★★★★ (30)

🕒 30 minut

🍴 1 osoba

👨‍🍳 łatwy

### Wartości odżywcze

**259 kcal** / 1 porcję (376 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

🔥 Kaloryczność <b>68.91 kcal</b> 3.45%	🍖 Białko <b>6.84 g</b> 13.68%	🍞 Węglowod. <b>7.20 g</b> 2.67%	🥑 Tłuszcze <b>2.12 g</b> 3.03%	🌾 Błonnik <b>1.55 g</b> 6.2%	<b>GDA</b> <b>3.45 %</b>
--	-------------------------------------	---------------------------------------	--------------------------------------	------------------------------------	-----------------------------

### 👨‍🍳 Składniki

- Papryka czerwona - 200g (sztuka)
- Mięso z piersi kurczaka, bez skóry - 95g
- Cebula - 40g (½ sztuki)
- Sól o obniżonej zawartości sodu - 1g (2 szczypty)
- Curry - 6g (2 łyżeczki)
- Koncentrat pomidorowy, 30% - 15g (łyżeczka)
- Bułka tarta - 8g (łyżka stołowa)
- Natka pietruszki siekana - 6g (łyżeczka)
- Olej rzepakowy uniwersalny - 5g (½ łyżki stołowej)

### 👨‍🍳 Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Zaczynij od nagrzania piekarnika do 180°C.

**KROK 2:** Paprykę dokładnie umyj, odkrój górną część (zachowaj ją na później) i oczyść z pestek.

**KROK 3:** Cebulę pokrój w kostkę.

**KROK 4:** Mięso umyj, zmiel w maszynce dwukrotnie, dopraw solą, curry i pieprzem, wymieszaj z bułką, cebulą i koncentratem. Podsmaż na rozgrzanym oleju. Tak przygotowanym farszem nadziej paprykę.

**KROK 5:** Paprykę z mięsem przykryj uprzednio odciętym ogonkiem, ułóż w naczyniu żaroodpornym i wstaw do rozgrzanego piekarnika. Piecz około 20 minut w temp. 180°C.

**KROK 6:** Upieczoną paprykę udekoruj posiekaną natką pietruszki.

\*Podawaj z ryżem, kaszą lub ziemniakami i dodatkiem surówki.

Smacznego!

