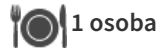




Papryka faszerowana mięsem z kurczaka BG

★★★★★(0)



1 osoba



łatwy

Wartości odżywcze

227 kcal / 1 porcję (364 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 62.37 kcal 3.12%	Białko 6.84 g 13.68%	Węglowod. 5.58 g 2.07%	Tłuszcze 2.12 g 3.03%	Błonnik 1.62 g 6.48%	GDA 3.12 %
--	-----------------------------------	-------------------------------------	------------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------



Składniki

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



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Zaczynaj 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 i pieprzem, wymieszaj z cebulą i koncentratem. Podsmaż na rozgrzanym oleju. Tak przygotowanym farszem nadziej paprykę.**KROK 5:** Paprykę z mięsem przykryj uprzednio odciętym ogonkiem, utóż 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!

