

FASZEROWANE PAPRYKI Z KLOPSIKAMI WARZYWNYMI

SKŁADNIKI

4 2 PORCJE

1 H. 5 MIN

ŚREDNI

4 papryki peperoni
1 opakowanie Klopsiki warzywne Garden Gourmet
1 cebula
1 cały czosnek
1 sztuka selera naciowego
1 marchewka
1 szklanka Quinoa
250g pieczarek
1 łyżka przecieru pomidorowego
1 szczypta oregano
150g tartego sera
kilka listków świeżej pietruszki
zszczypta solil i pieprzu do smaku

CULINARY TIP

Przyprawy

Spróbuj dodać odrobinę papryki cayenne, aby dodać potrawie pikantnego smaku.

Faszerowane papryki z klopsikami warzywnymi Garden Gourmet to doskonałe połączenie prostoty i wyrazistego smaku. Pełne kolorów i aromatów, idealnie nadają się na obiad lub kolację, gdy chcesz zaskoczyć gości czymś wyjątkowym. Delikatne, pieczone papryki wypełnione roślinnymi klopsikami tworzą syczącą i apetyczną potrawę, która łączy klasyczne smaki z nowoczesnym twistem. To danie świetnie sprawdzi się zarówno dla miłośników kuchni roślinnej, jak i tych, którzy chcą spróbować czegoś nowego.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przygotuj quinoe

Ugotuj kaszę quinoa zgodnie z instrukcjami na opakowaniu, a następnie odstaw do ostygnięcia.

2. Wykrój środek papryki

Papryki przekrój na pół, usuń gniazda nasienne i podpiecz w piekarniku w temperaturze 180°C przez około 10 minut, aż lekko zmiękną.

3. Smaż warzywa na patelni

Na rozgrzany olej podsmaż drobno posiekaną cebulę i czosnek, aż staną się miękkie. Dodaj pokrojony w plasterki seler naciowy, startą marchewkę i pokrojone pieczarki. Smaż, aż warzywa zmiękną. Do warzyw dodaj koncentrat pomidorowy, oregano oraz sól i pieprz do smaku. Mieszaj, aż składniki się połączą.

4. Przygotuj klopsiki warzywne

Klopsiki warzywne przygotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu, a następnie rozdrobnij je i dodaj do warzywnej mieszanki. Wymieszaj wszystko z ugotowaną kaszą quinoa.

5. Zaczynij faszerowanie papryk

Napełnij podpieczone papryki farszem warzywno-pulpecikowym. Posyp startym serem i zapiekaj w piekarniku w temperaturze 180°C przez 15-20 minut, aż ser się rozpuści i zrumieni.

6. Podaj i ciesz się pysznym smakiem!

Gotowe papryki podawaj posypane posiekaną natką pietruszki.

Recipe created by ROBERT HARNA

**SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA
WWW.GARDENGOURMET.PL**