



NADZIEWANE PAPRYKI

Składniki:

- 50 g orzeszków solonych AROMAT,
- 2 czerwone papryki,
- 2 łyżeczki oliwy,
- 60 g ryżu,
- mała, drobno posiekana cebula,
- zgnieciony ząbek czosnku,
- łyżka przyprawy do kuchni greckiej lub łyżka ziół prowansalskich,
- łyżka papryki w proszku,
- 50 g groszku,
- 50 g kukurydzy,
- mielony czarny pieprz,
- sok z cytryny do smaku,
- 200 g sosu tzatziki.

Sposób przygotowania:

Piekarnik rozgrzewamy do 200°C. Przecinamy papryki wzdłuż i oczyszczamy z nasion. Spryskujemy oliwą i zapiekamy w piekarniku przez 20 minut.

Ryż gotujemy zgodnie z instrukcją i odcedzamy. W rondlu rozgrzewamy niewielką ilość oliwy i podsmażamy cebulę, a następnie czosnek. Gotujemy 2 minuty, dodajemy zioła i paprykę w proszku. Trzymamy na ogniu kolejną minutę. Dodajemy wymieszany groszek i kukurydzę, orzeszki i ryż. Doprawiamy pieprzem i sokiem z cytryny.

Nakładamy nadzienie do papryk i wstawiamy do piekarnika na kolejne 10 minut. Podajemy z sosem tzatziki.